41e Année. — N° 32. Dimanche 10 Août 1924.

Tome LXXXII.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30 fr.** — Pays étrangers, **40 fr.**

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

CONSERVEZ et PRESERVEZ VOS VINS par l'Anhydride Sulfureux pur
Cie DES PROCEDES RAOUL PICTET PARIS
USINE de Fabrication d'Anhydride Sulfureux fondée à Margencel en 1875 transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, impasse Cabiro, 28, rue de Grammont. PARIS
et la SOLUTION Norma à 2 o/o d'Anhydride sulfureux PICT

EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE
RENSEIGNEMENTS, BROCHURES, INSECTICIDES

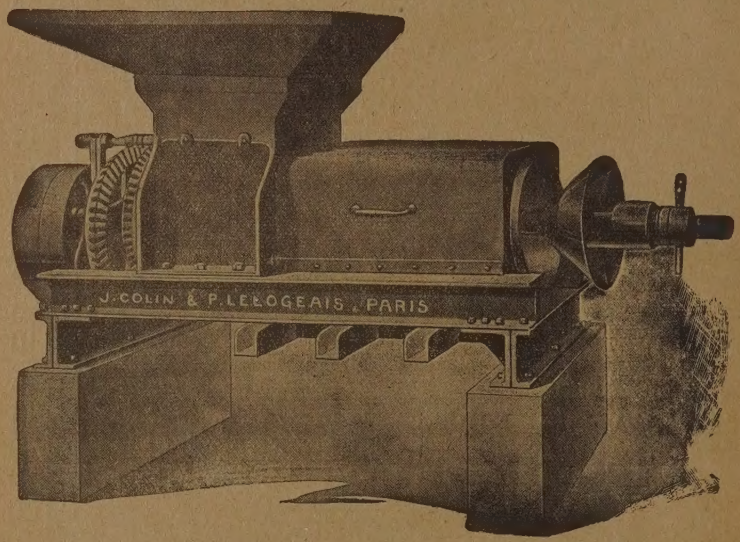
SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS
::Examen gratuit des Échantillons de Vins::
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique); ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII^e)

Ci-devant, 2, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

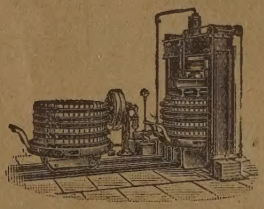
Registre du Commerce Seine, N° 231.518.

PRESSOIRS
DUCHSCHER

HYDRAULIQUES

avec maies

roulantes



HYDRAULIQUES

à cages

pivotantes

PRESSOIRS A VIS

Fixes ou sur roues — avec maie en fonte, en tôle ou en bois
Avec appareil de serrage à levier simple ou double
Ancien brevet "Duchscher" — Pression très forte

"LA SILENCIEUSE"

LA NOUVELLE PRESSE CONTINUE
DUCHSCHER

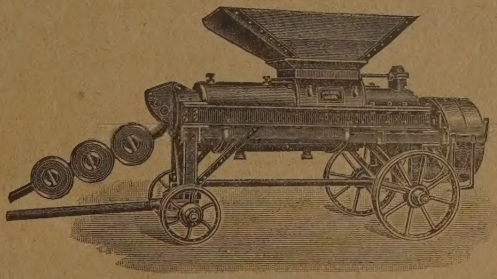
à 2 hélices et à Bain d'Huile

LA PLUS BELLE

LA PLUS ROBUSTE

5

grandeurs



LA PLUS ECONOMIQUE

LE PLUS GRAND RENDEMENT

Evitez les imitations

FOULOIRS — ÉGRAPPOIRS — ÉLÉVATEURS

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DUCHSCHER & Cie A WECKER (Luxembourg)

Maison fondée en 1873
Reg. des Firmes du Grand-Duché de Luxembourg, n° 24, section B.

REPRÉSENTANTS

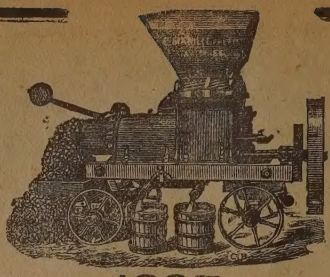
Pour le Sud-Ouest : F. BITARD et Cie., **Bordeaux**, 137-155, rue Notre-Dame.
Pour la Région de MONTPELLIER : S. SUDRES, **Montpellier.**
— — BÉZIERS : TOUPY-SONNIER, **Béziers.**
— — CARCASSONNE : Armand GALY, **Carcassonne.**

Pour les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes : Paul DEVÈZE, **MARSEILLE**, 3-9, rue des Vignerons. — *Pour le Gard* : Maurice ROUSSET, **NIMES**, 3, boulevard Sergent-Triaire.

Reg. Com. Tours. N° 195.

ALGÉRIE :
LOUIS BILLIARD

ORAN, ALGER, BÔNE



TUNISIE :
Établ^ts SCHWICH & BAIZEAU

TUNIS

1895

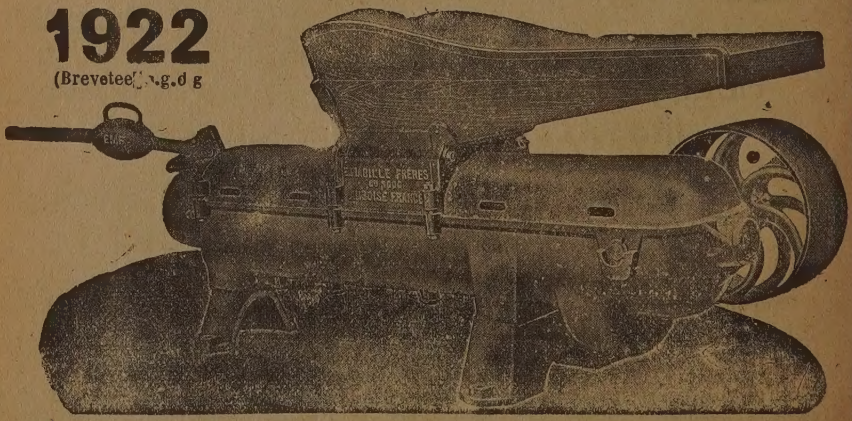
Rien ne vaut 25 années d'expérience !

La nouvelle Presse Continue Mabille

(Catalogue N° 11 franco) *à Amboise (Indre et Loire)*

munie des derniers perfectionnements est un instrument sans rival. Des milliers de presses fonctionnant dans tous les pays du monde prouvent sa supériorité incontestable.

1922
(Brevetée s.g.d.g.)

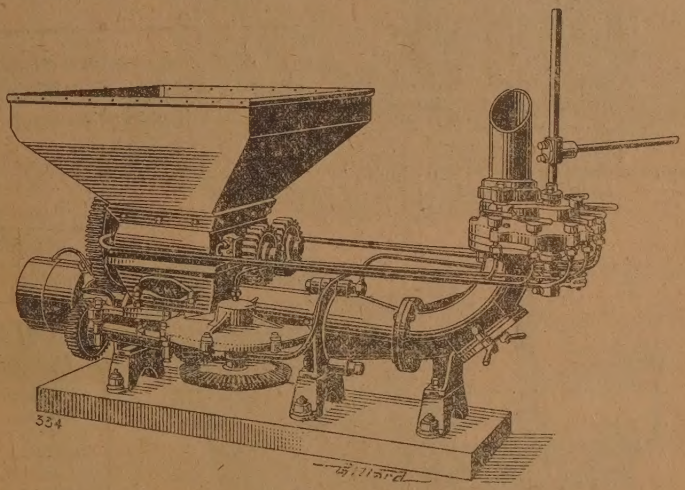


Foulo-pompes, pressoirs hydrauliques et continus. LIVRAISON IMMÉDIATE

LA FOULOPOMPE MABILLE

MODÈLE 1924 — (4 brevets 1914-1921-1922-1923)

A HÉLICE GLOBIQUE ET A VITESSE VARIABLE
EST ABSOLUMENT SANS ÉGALE
DÉBIT DE 10.000 A 40.000 KILOGS-HEURE
Vitesse de 150 à 400 tours
FORCE ABSORBÉE TRÈS RÉDUITE



PLUS DE 400 FOULOPOMPES d'un modèle moins perfectionné fonctionnent dans toutes les régions vinicoles du monde entier avec des tuyauteries **fixes** ou démontables (plus économiques) de 100 à 130 $^{m}/_{m}$, et **donnent entière satisfaction.**

Un certain nombre de caves n'ont pas d'autres moyens d'élévation et de distribution depuis 1914.

PRESSOIRS MABILLE AMBOISE

Notice N° 102 franco sur Demande. Reg. du Com. Tours n° 19[illegible]

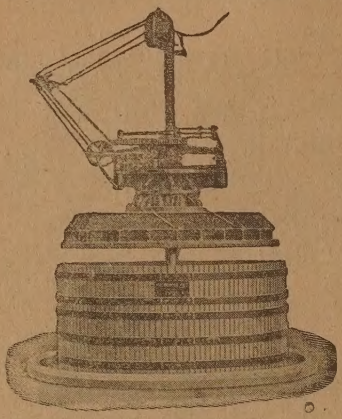
MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

MAISON FONDÉE EN 1835

LYON

R. Com. Lyon, 1677 B



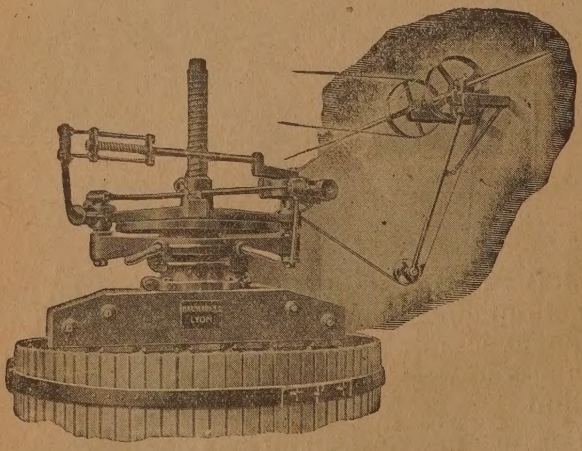
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES CATALANES et "TUBALES" à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques à VIN, à CIDRE, à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU pour vendange fraîche ou cuvée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS *FRANCO sur DEMANDE*

"REFOULOIR" MARMONIER

POUR ÉLEVATION DE VENDANGE FOULÉE ou ÉGRAPPÉE

Reg. Com. Lyon, 1677 B. (Breveté S. G. D. G.)

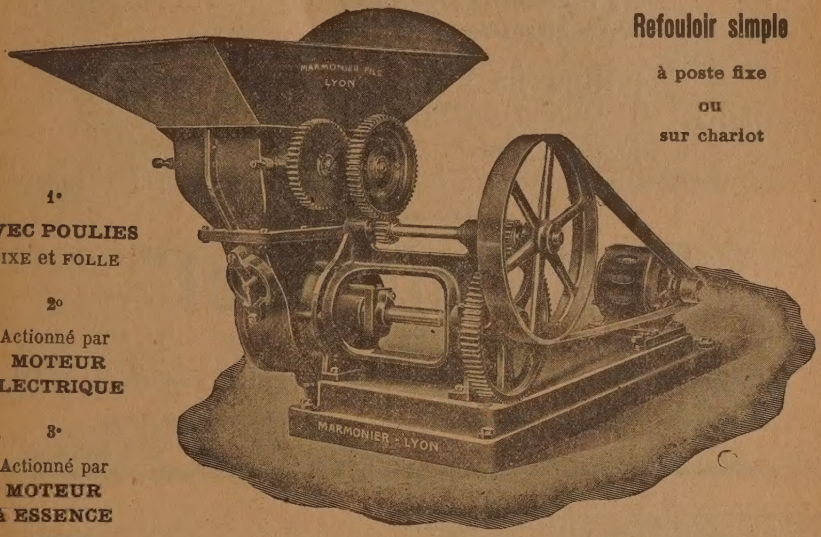
—x—

Refouloir simple

à poste fixe

ou

sur chariot



1°

AVEC POULIES

FIXE et FOLLE

2°

Actionné par

MOTEUR

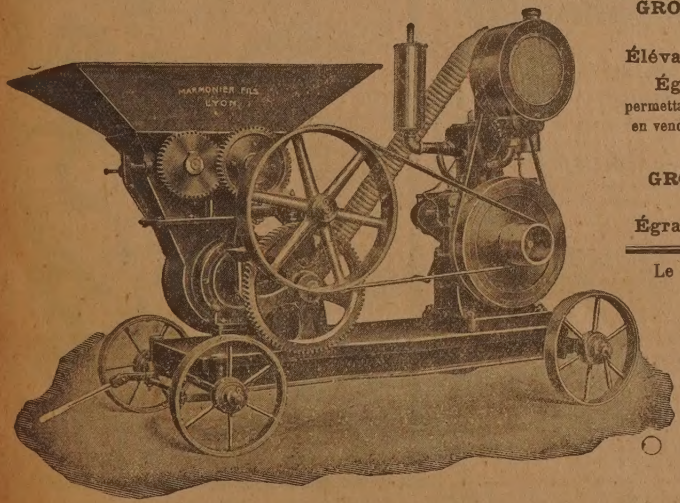
ÉLECTRIQUE

3°

Actionné par

MOTEUR

à ESSENCE



GROUPE COMPLET

—

Élévateur-Égrappoir

Égouttoir-Refouloir

permettant toutes les vinifications en vendange égrappée ou non

—x—

GROUPE MIXTE

—

Égrappoir-Refouloir

Le "REFOULOIR" **Marmonier** peut élever, *à toute hauteur*, la vendange foulée ou égrappée de tous cépages, avec un minimum de force, en laissant intacts rafles et pépins.

RENSEIGNEMENTS et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités	Engrais V. N.	Matières premières.
	Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
	Mérithal.	Contre le Court-Noué.
	Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLÉANS

Ovifère Sassin fait pondre les poules même par les plus grands froids. *Le sac de 25 k.* 35 *fr., 10 k.* 37 *fr., 5 k.* 19 *fr., 2 k. 500* 10 *fr., 1 kilo.* 5f 00

Poudre Corroborante guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte* 5f 00
Les 6 boîtes, franco . . . . . 30 f.

Poudre Sassin guérit toux les plus rebelles, bronchites, affections des voies respiratoires, angines, gourmes, chez tous animaux. *La boîte* 5f 00
Les 6 boîtes, franco . . . . . 30 f.

Génialose assure la conception chez tous les animaux femelles. *La boîte* . . . 4f 00

Bilureine Maladies générales de l'intestin, foie, rein, vessie, entérite, indigestions, retranchement d'urine, tous animaux. *La boîte.* . . . 6f 60

Rep. du Com. Orléans 1198

BROCHURE DE 80 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS SONT ACCEPTÉS :: BELLE SITUATION OFFERTE

Nouvelle Adresse :

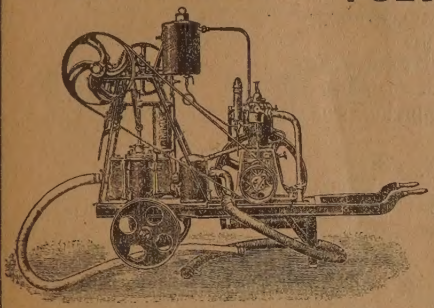
6, faubourg de Colmar, à MULHOUSE.

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGÈZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N°3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.81

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes*

à **BESSELUE et MOULIN ROMPU**

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS *agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne*
60, Allées Paul-Riquet

pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard : à MONTPELLIER. MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture, **Téléphone 4-81**

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

R. C. 893 Téléph. : 1-39

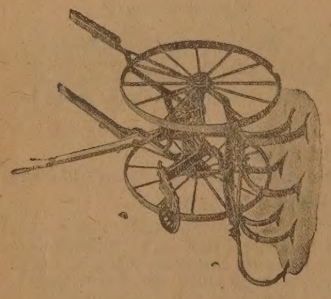
LE METABISULFITE
et les
LEVAINS ACTIFS SÉLECTIONNÉS
livrés par
L'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE
18, Av. du Stand, Montpellier
constituent, par SIMPLE ADDITION, à la vendange
LA MEILLEURE
LA PLUS SAINE
LA PLUS ÉCONOMIQUE
DES VINIFICATIONS

Notices et prix courant envoyés franco sur demande

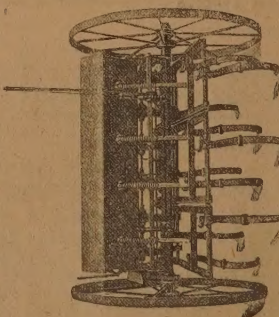
R. C. Carpentras
N° 1916-357.

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

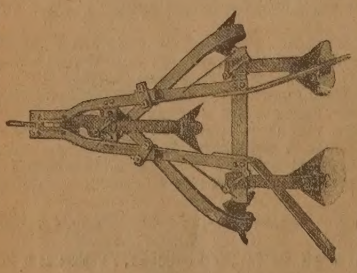
METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.
Instruments pratiques pour l'appliquer.



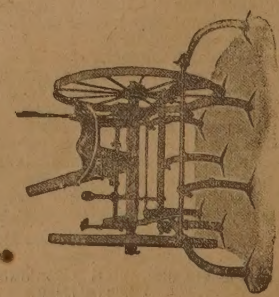
N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. Prix : 170 fr.



N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 60. Prix : 420 fr.



N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. Prix : 455 fr.



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m. 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne
ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

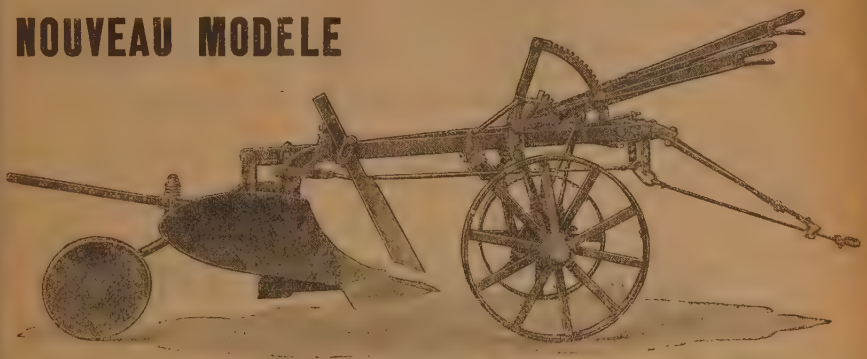
ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : **70**

NOUVEAU MODELE



CHARRUE DÉFONCEUSE "M C 1" à pointe mobile spéciale

pour tracteur 10/20 C.V.: **FORDSON, TITAN, CASE,** etc., etc.

Toujours disponible : **Tracteurs, charrues 2 et 3 socs, treuils,** etc.

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

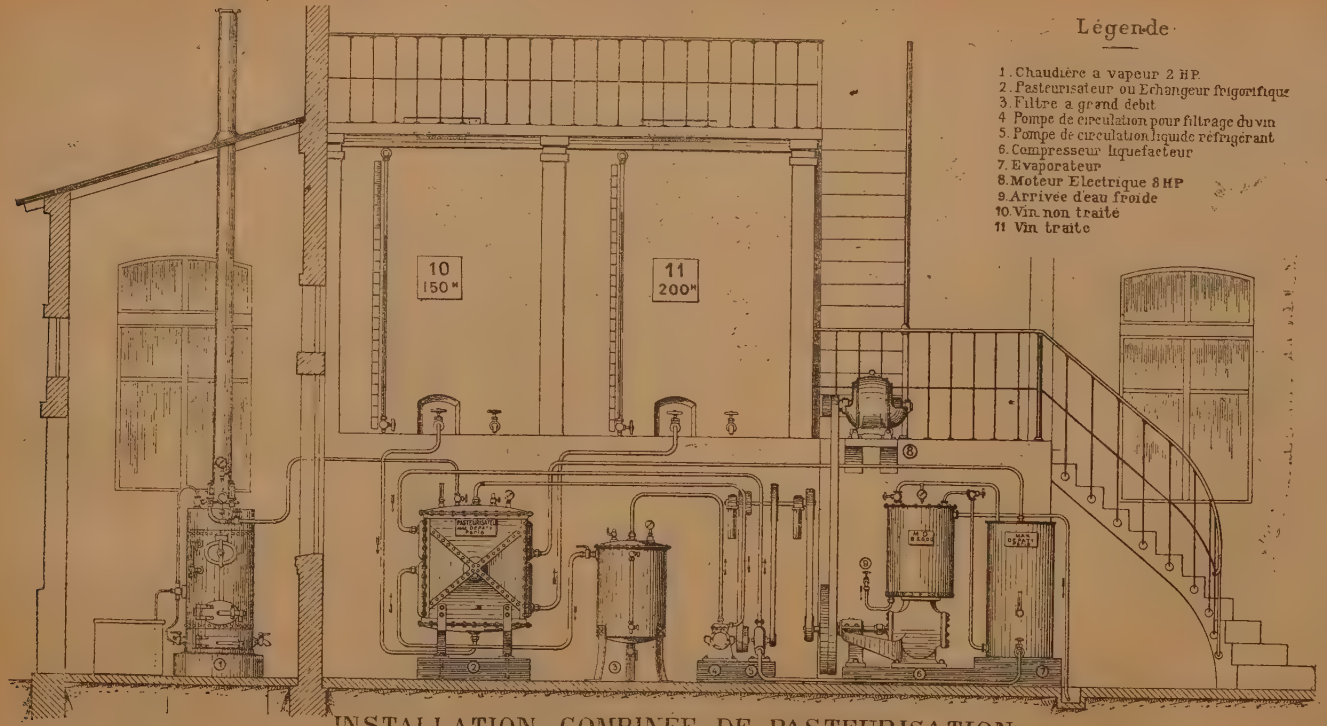
ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

52, rue Cannebière, 52

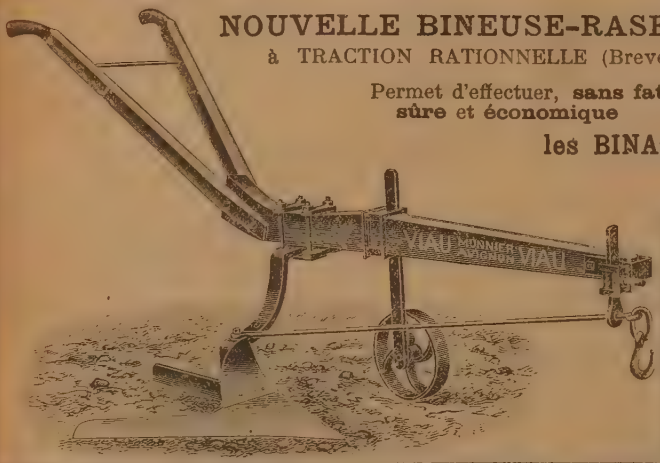
MARSEILLE

MAX DEPATY, 25, Boulevard Malesherbes, à PARIS, 25
Téléph.: Élysées 47.39-31.71 Câbles: Patymax-Paris Tous Codes
Maison spéciale d'Installations Vinicoles Modernes.



INSTALLATION COMBINÉE DE PASTEURISATION
ET DE FILTRAGE A FROID
Système Max Depaty

FOULOIRS ET PRESSOIRS VIAU
CHARRUES VIGNERONNES VIAU
HARNAIS VITICOLES — PRESSES A FOURRAGE



NOUVELLE BINEUSE-RASEUSE VIAU
à TRACTION RATIONNELLE (Breveté S G D G)

Permet d'effectuer, **sans fatigue,** d'une façon **sûre** et **économique**
les **BINAGES d'ÉTÉ**

Ancienne Mme VIAU
fondée en 1852
—
Ch. MONNIER Suc^{r}
Ingénieur-Constr (A. et M.)
146, rue CARRETERIE
AVIGNON
(Vaucluse)
Téléph. 5-74 AVIGNON

SAVON-PYRÈTHRE CAUBET
GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DETRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C.-C 17643.

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée
ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution
:: TANINS — AMIANTE ::
Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET
108-110, rue de Bercy, PARIS.
38-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.
9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER - *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

Une arme nouvelle contre l'Oïdium

"SULFOR"

Soufre Liquide Colloïdal

Dose pour 200 litres d'eau
Couvrant 1 Hectare

franco **15** francs

permet de faire le Soufrage en même temps que le Sulfatage

Sté SULFOR à Cierp (Hte-Garonne) R. C. Seine 214,836 B.

POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

Ld HUGOUNENQ & CIE, à LODÈVE (Hérault)

COMPAGNIE GÉNÉRALE
DES
Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS
MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE
AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES
Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE
Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

Quelle que soit la dose employée, le Sulfophosphate HUBERT

(anhydride sulfureux et phosphate di-ammonique purs)

vous permet d'être toujours en règle avec la loi

Comme tous les produits de La Littorale, il est garanti conforme au décret du 19 août 1921, sans aucune restriction ni limitation

LA LITTORALE-BÉZIERS

Dam

SOCIÉTÉ DES

ÉTABLISSEMENTS BARBET

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

41e Année. — N° 32 10 Aout 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — La défense du blé. — Production mondiale en 1924. Groupement des producteurs de blé du Sud-Ouest ; — Le sucrage des vendanges et la fabrication des piquettes ; — Congrès des Associations viticoles de Bourgogne : — La question des vins tunisiens ; — Recrudescence des attaques de l'Eudémis ; — Le cinquantenaire du « Giornale Vinicolo italiano ».

H. Astruc..... Le Phosphate d'ammoniaque en vinification.

G. Pigouche..... Culture de la vigne.

François de Vulliod... Les Caisses d'allocations familiales.

Bibliographie..... La clarification du vin, par Raymond Brunet.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Ingénieurs agricoles. Foire de Lyon octobre 1924.

Chemins de fer P.L.M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

La défense du blé. — Production mondiale en 1924. Groupement des producteurs de blé du Sud-Ouest

Depuis le 1er août, le droit de douane sur les blés a été reporté à 14 francs le quintal métrique.

Ce retour à une protection normale ne profitera pas, pour le moment, à nos agriculteurs, puisque les blés étrangers se paient beaucoup plus cher que les blés français. Mais ils devront veiller au « grain » — c'est le cas de le dire — afin de ne pas être pris au dépourvu en face de nouvelles offensives des journaux qui ne rêvent que la ruine des cultivateurs.

Pour se défendre, il faut s'organiser et se sentir les coudes ; c'est ce qu'ont fait les viticulteurs, dont les confédérations jouissent d'une puissance considérable et qui comptent de nombreux et importants succès à leur actif : Répression des fraudes ; — Carburant national, etc...

Les agriculteurs, et en particulier les producteurs de blé, qui sont encore plus nombreux que les viticulteurs, n'ont pas su trou-

ver, jusqu'ici, les moyens d'action qui sont à la base de toute initiative.

On compte bien quelques coopératives de vente, voire même quelques moulins coopératifs, simples îlots épars sur notre vaste territoire agricole.

Plus intéressante, sans doute, apparaîtra l'initiative des *Producteurs de blés du Sud-Ouest*, qui, prenant exemple sur la C. G. V., demandent à tous les agriculteurs de s'imposer d'une cotisation de 0 fr. 10 par hectolitre de blé récolté, de façon à créer le trésor de guerre qu'ils jugent nécessaire à la défense de leurs intérêts.

Ce groupement se rattacherait à la Confédération nationale des Producteurs de blé, confédération qui n'existe encore, — sauf erreur —, que « sur le papier ». Or, le papier ne suffit pas, il faut de l'argent, beaucoup d'argent pour faire quelque chose d'utile (1).

*
* *

La récolte mondiale paraît devoir être sensiblement inférieure à celle de 1923, ainsi qu'il résulte du communiqué que vient de publier l' « Institut International d'Agriculture de Rome », dont voici la conclusion :

« De l'ensemble des renseignements jusqu'à ce jour disponibles, il semble se confirmer que la production des céréales de l'année en cours sera dans l'hémisphère septentrionnal inférieure à celle de l'année passée, à la suite de la réduction des superficies ensemencées en Amérique du Nord et des conditions météorologiques qui en maints pays ont été moins favorables que celles qui furent exceptionnellement propices l'année dernière.

En ce qui concerne l'hémisphère méridional, on annonce qu'en Australie les pluies ont jusqu'à présent été suffisantes ; les prévisions sont par conséquent promettantes, mais pour qu'elles se maintiennent il faudra qu'il pleuve encore.

Les chiffres relatifs à la production de 1924 que l'on possède jusqu'à présent indiquent une récolte de 435 millions de quintaux pour le froment contre 474 en 1923, de 45 millions de quintaux contre 44 pour le seigle, de 87 millions de quintaux contre 100 pour l'orge et de 214 millions de quintaux contre 207 pour l'avoine.

Il convient de signaler que, en partie à cause du retard des cultures enregistré dans quelques pays, les estimations de beaucoup d'importants pays producteurs font encore défaut.

On peut approximativement calculer que par rapport à la production totale de l'hémisphère septentrionnal (non compris la Russie), les pays

(1) Les adhésions, en ce qui concerne la région du Sud-Ouest, doivent être adressées au « Groupement des Producteurs de blé du Sud-Ouest », 9, rue Ozenne, à Toulouse.

compris dans les totaux indiqués ne fournissent en moyenne que 65 o/o de la production du froment, 25 o/o de celle du seigle, 40 o/o de celle de l'orge et 45 o/o de celle de l'avoine ».

Quant à la production de la France, les avis restent assez contradictoires, sauf en ce qui concerne l'Algérie qui a été particulièrement éprouvée par la sécheresse et le siroco. On estime que la récolte de 1924 sera à peu près de même importance que celle de 1923, c'est-à-dire insuffisante pour parer à tous nos besoins.

C'est en raison de cette perspective, qu'un décret, en date du 19 juillet, a prorogé les dispositions relatives à l'incorporation de succédanés à la farine de froment. En voici le texte :

« Sont prorogées les dispositions des décrets des 12 et 19 juillet 1923, relatifs à l'incorporation de succédanés à la farine entière de froment. Lesdites dispositions pourront être rapportées à tout moment, après un préavis de quarante-cinq jours, pendant lesquels l'extraction de la farine entière de froment et l'incorporation de succédanés resteront obligatoires ».

Les succédanés autorisés (seigle, orge, riz), doivent figurer pour 8 pour 100 dans les mélanges.

Mais est-il bien certain que le décret de 1924 sera mieux observé que celui de 1923 ?

Le sucrage des vendanges et la Fabrication des piquettes

Depuis les vendanges dernières, on s'est occupé, dans divers Congrès, des questions relatives à la chaptalisation, au sucrage des vins de seconde cuvée, et à la fabrication des piquettes.

De nombreux orateurs y ont rompu des lances, ... sans autre résultat que de marquer les divergences de vues et les conflits d'intérêts — plus ou moins bien compris — que soulèvent ces pratiques.

De telle sorte qu'il n'y a rien de changé aux règlements antérieurs, que nous rappelons pour que nul n'en ignore.

1° **Chaptalisation.** — L'addition de sucre à la vendange (chaptalisation) peut se pratiquer dans les limites fixées par les lois des 28 janvier 1903 et 29 juin 1907. L'addition du sucre en 1re cuvée est réglementée par les articles suivants :

Loi du 28 janvier 1903. — Article 7. — « Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration

trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des Contributions indirectes. La quantité du sucre ajouté ne pourra être supérieure à dix kilogrammes (10 kg.) par trois hectolitres (3 hl.) de vendanges ».

Loi du 29 juin 1907. — Article 5. — « Le sucre ainsi employé sera frappé d'une taxe complémentaire de 40 francs par 100 kgs de sucre raffiné. Cette taxe est due au moment de l'emploi ».

Loi du 6 août 1905. — Art. 2. — « Toute personne qui en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, désire avoir en sa possession une quantité de sucre supérieure à 50 kgs (1), est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi ».

La quantité de sucre que l'on peut légalement employer est donc limitée à 10 kgs par trois hectolitres de vendange, correspondant à environ 2 hectolitres de vin ; cette dose permet de relever de 3 degrés environ la richesse alcoolique du vin.

Loi du 6 août 1905. — Article 1er. — « L'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 ne pourra avoir lieu que pendant la période des vendanges.

Dans chaque département le Préfet, par arrêté, déterminera la dite période après avis du Conseil général ».

2° **Vins de sucre.** — Pour les vins de seconde cuvée la quantité de sucre a été strictement limitée par la loi du 29 juin 1907.

Loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « Quiconque voudra se livrer à la fabrication du vin de sucre pour sa consommation familiale, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à vingt kilogrammes (20 kg.) par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes (20 kg.) par 3 hectolitres (3 hl.) de vendanges récoltées, ni au total de 200 kilog. pour l'ensemble de l'exploitation ».

Les sucres destinés à cet usage ne paient pas la surtaxe de 40 francs qui frappe les sucres employés à la Chaptalisation.

Les 200 kilogs de sucre qui peuvent être utilisés pour l'ensemble de l'exploitation représentent 11 à 12 hectolitres de vin à 10 degrés.

(1) Quantité réduite à 25 kilos par la loi du 29 juin 1907, article 8.

3° **Piquettes.** — La loi du 6 août 1905 (article 12), a donné une définition sommaire des piquettes. Ce sont « les boissons provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées ».

La loi du 6 août 1905 n'avait apporté aucune restriction à la production des piquettes, elle avait seulement interdit « la circulation », en vue de la vente des boissons de marc, dites piquettes (la circulation restant autorisée quand il n'y a pas vente, par exemple simple transport d'une cave à une autre du propriétaire récoltant).

La loi du 29 juin 1907, au contraire, a limité la production des piquettes.

Loi du 29 juin 1907.— Article 6.— « La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale, et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation ».

La fabrication des piquettes dans les limites fixées par la loi, n'entraîne aucune formalité quelconque ; il n'y a pas de déclaration à faire à la recette buraliste.

Congrès des Associations Viticoles de Bourgogne

Ce Congrès a eu lieu le 27 juillet à Dijon, sous la présidence de M. Savot, assisté de MM. Ficher, Bichet, Chatillon, marquis d'Angerville. Il a été ouvert par un discours de bienvenue de M. Gaston Gérard, maire de Dijon, qui a rappelé que 30 o/o du vignoble mondial se trouvent en France, que la vigne fait vivre plus de 7 millions de travailleurs dans notre pays, et que son ennemi le plus redoutable est à l'extérieur le prohibitionnisme. Il a terminé sa brillante allocution en conseillant de lutter contre les restaurateurs qui font payer très cher des repas « vin non compris ».

L'Assemblée a protesté contre l'augmentation qui porte à 500.000 hectolitres le contingent d'importation des vins tunisiens (décret du 16 juillet dernier) ; elle a ensuite demandé l'abaissement des tarifs de transport, surtout en ce qui concerne les fûts ; la suppression du sucrage en deuxième cuvée et des piquettes, qui favorisent la fraude ; le maintien du forfait pour l'évaluation des bénéfices agricoles ; le rejet de toute amnistie pour les fraudes concernant les appellations d'origine.

Les congressistes ont demandé que soit autorisé le vinage des

moûts de raisins avec l'alcool de vin produit à la propriété même, et que l'on admette aussi sans limitation la concentration des moûts, ainsi que le coupage des vins avec des moûts concentrés et des jus de raisins pasteurisés,

Le docteur Ozanon a présenté les revendications de la Côte Chalonnaise, parmi lesquelles :

« Diminution des droits sur les vins, au moins ordinaires, qui atteignent dans certains cas, le quart et même plus de la valeur du vin ;

« Que le vin ne serve plus de rançon unique dans tous les accords internationaux ;

« Retour pur et simple à la loi de 1906 sur la distillation sous le contrôle de la Régie, mais sans inquisition domiciliaire, ni vexations fiscales ;

« Diminution des droits sur les eaux-de-vie, qui, augmentés encore récemment, deviennent prohibitifs et menacent de supprimer complètement leur fabrication. »

La question des vins tunisiens

Un décret du 16 juillet a relevé le contingent des vins de Tunisie susceptibles d'être reçus en franchise en France. A cette occasion, le Conseil d'administration du Syndicat régional des vignerons du Sud-Est, présidé par M. Gustave Coste, a pris, le 21 juillet, la délibération suivante :

« Considérant qu'avant l'établissement du protectorat, la Tunisie était importatrice de vins français ;

« Que, sous le régime du protectorat, et grâce à l'admission en franchise d'un contingent fixé chaque année par décret, ce pays a créé une production viticole, qui se développe chaque année et crée aujourd'hui une concurrence dangereuse pour la Viticulture nationale, alors surtout que, faute d'une protection douanière suffisante, le marché des vins se trouve constamment troublé par l'afflux des vins étrangers ;

« Que loin de prendre les mesures nécessaires pour restreindre la concurrence tunisienne, le Gouvernement ne cesse de la favoriser, pour le plus grand avantage des colons étrangers, qui possèdent la majeure partie du vignoble ;

« Que les importations des vins tunisiens qui, en 1913, avec un contingent de 250.000 hectos, n'atteignaient que 110.000 hectos, ont atteint au cours du dernier exercice 450.000 hectos, dépassant, au mépris de toute légalité, le contingent admissible en franchise, fixé à 300.000 hectos ;

« Considérant que, par un décret du 16 juillet 1924, le Gouvernement a encore élargi ce contingent et l'a porté pour le prochain exercice à 500.000 hectos, conformément à la demande des viticulteurs tunisiens, dont les désirs traduits par le rapporteur des questions viticoles, au récent Congrès d'Agriculture de Tunis, se formulent ainsi : « *La vigne doit disparaître en France des*

régions où elle ne donne pas soit des vins de cru, soit de gros rendements, la Tunisie étant là pour produire, avec moins de peine, de grosses quantités de vins excellents »;

« Considérant que ce décret est une nouvelle manifestation de la politique économique suivie depuis de longues années par tous les Gouvernements, qui, malgré la différence de leurs origines et de leurs principes, se sont toujours montrés d'accord pour favoriser l'importation des produits coloniaux et étrangers faisant concurrence à la production agricole française ;

« Que cette politique a déjà produit ses résultats inévitables : la ruine complète de certaines cultures, celles de l'olivier, du mûrier, du lin, du chanvre, la décadence de la culture du blé et de la betterave, un état de crise permanent en ce qui concerne la Viticulture ; et, comme conséquence, l'abandon des campagnes, dont la progression prend, en ce moment, le caractère le plus alarmant ;

« Demande, en conséquence, aux Sénateurs et Députés de la région d'interpeller le Gouvernement au sujet du décret du 16 juillet 1924, augmentant le contingent d'importation des vins tunisiens, et de lui demander si, à l'exemple des Gouvernements précédents, il se propose de supprimer la production agricole française, pour lui substituer la production agricole coloniale ou étrangère. »

Recrudescence des attaques de l'Eudémis

D'un de nos lecteurs de l'Aude :

30 juillet 1924.

« En qualité d'abonné au *Progrès Agricole*, permettez-moi de demander votre avis sur l'importante question de l'eudémis qui, cette année, fait d'importants ravages, notamment sur la propriété que je gère et qui se trouve dans le Narbonnais.

A ce jour, la moitié de la récolte est perdue malgré deux poudrages à la chaux. La première attaque s'était localisée sur les carignans, tandis que la deuxième s'est généralisée tant sur les aramons que sur les carignans et autres cépages

Ne pensez-vous pas qu'il y aurait intérêt de traiter en hiver ou plutôt au printemps avec des produits arsenicaux, tels que pyralion, pyralivore, ou autres ? Depuis quelques années ces traitements ne se sont pas effectués et il pourrait très bien se faire que cette négligence ait été un facteur favorable au développement de ce maudit insecte. »

Ch. B.

Nous partageons l'opinion de notre correspondant, en y comprenant la réapparition de la pyrale dans un certain nombre de ses anciens foyers.

Dès qu'un insecte cesse de causer des dommages appréciables, on fait volontiers l'économie des traitements destinés à le détruire. Pendant ce temps, les générations des parasites se

multiplient, on sait avec quelle rapidité, et un beau printemps, on se retrouve en présence d'une invasion formidable.

Il faut donc, sans tarder, revenir aux traitements partout où ce phénomène s'observe.

L'échaudage effectué aussitôt après les vendanges, s'est toujours montré assez efficace, mais reste, dans la plupart des cas, d'une application très difficile. Aussi préfère-t-on généralement avoir recours aux traitements arsenicaux d'hiver, et aussi aux pulvérisations insecticides (savon pyrèthre, arséniate de plomb, arséniate de soude, nicotine) de printemps, contre la première génération. Il faudra y songer, partout où des attaques même modérées auraient été observées cette année.

Les traitements arsenicaux d'hiver ont de plus, nous le rappelons, le grand avantage de prévenir l'apoplexie de nombreuses souches au cours de l'été.

La disparition de ces pieds de vigne constitue une grosse perte : les plants de remplacement, qu'il faut acheter, planter, greffer, soigner, ne devant donner leur première récolte qu'au bout de trois ou quatre ans.

Le Cinquantenaire du « Giornale Vinicolo Italiano »

A l'occasion de son Cinquantenaire, notre excellent confrère d'Italie vient de publier un numéro spécial, où se trouve résumée l'œuvre importante de ses fondateurs et de leurs successeurs : Ottavio Ottavi, Edoardo Ottavi, Ippolito Macagno.

Plus qu'aucune autre publication de ce pays, le « Giornale Vinicolo » a contribué aux progrès de la Viticulture et de l'OEnologie en Italie.

Nous sommes heureux de saisir cette occasion pour présenter à nos confrères nos bien sincères et cordiales félicitations.

L. Degrully.

LE PHOSPHATE D'AMMONIAQUE EN VINIFICATION

Maints viticulteurs m'ont récemment posé, sous diverses formes, la même question : le phosphate d'ammoniaque est-il utile aux levures ? Peut-il arriver à être nuisible au vin, et doit-on le resteindre, le supprimer ou s'en méfier en vinification ?

Il m'a paru que mes réponses synthétisées dans ce journal à la veille des vendanges pourraient intéresser la généralité de ses lecteurs.

La levure est un végétal qui, *comme tous les champignons*, est riche en matières azotées ; l'azote sera donc son principal aliment, et le milieu dans lequel elle aura vécu sera de ce chef appauvri en azote, *si l'azote qu'il contenait était assimilable par la levure*. Ayant approfondi cette question au cours de recherches récentes, j'ai pu constater que ceux qui, comme Pasteur, Hansen, Laurent, Martinand, Rietsch, Duclaux, Kayser, Effront, Laborde, etc..., avaient étudié, les premiers, les besoins et la culture des levures, ne s'étaient pas trompés, que l'azote du milieu passait bien réellement dans les tissus de la levure produite.

Seulement il y a azote et azote, et la levure assimile inégalement les trois formes courantes, négligeant complètement, *dit-on*, l'azote nitrique, se montrant très friande d'azote ammoniacal, et plus ou moins fantasque vis-à-vis de l'azote organique. Dans les moûts il n'y a pas d'azote nitrique, mais il y a des quantités fort variables des deux autres, entre lesquels la parenté est telle qu'elle équivaut à une filiation assez étroite sous l'influence des réactifs chimiques que nous employons pour les doser, *soi-disant séparément* (1).

Nous en sommes donc réduits plutôt à des conjectures qu'à des réalités *absolues*, en l'état actuel de la science, sur la répartition exacte de l'azote total des moûts entre les formes organique et ammoniacale *réellement préexistantes* — ainsi que je m'en suis assuré moi-même au cours de récentes expériences. Et voilà pourquoi, peut-être, certains Auteurs ont pu être induits en erreur sur les quantités et l'origine réelles de l'azote assimilable de certains moûts, où la levure prospère rapidement, ou bien languit en d'interminables fermentations.

Au reste les composés organiques azotés sont légion, et aux doses habituelles où ils sont dans les moûts de raisin, il nous serait impossible de les détailler et caractériser tous avec la moindre précision. Tout ce que nous savons *en bloc* c'est qu'on trouve souvent des moûts nous paraissant riches en azote organique, où la levure prospère mal ou pas du tout, absolument comme s'il y en avait peu ou pas — et des moûts réellement pauvres, ou appauvris (tels les moûts blancs trop débourbés, les moûts surtanisés, surchauffés (2), etc...), où la levure donne le même résultat défavorable au viticulteur (3). Tandis que d'anciennes et multiples expériences nous ont amplement mon-

(1) Voir *Chimie et industrie*, 1922, 2e sem., p. 792 et suiv.

(2) On sait que le tanin, les matières colorantes surabondantes, etc..., insolubilisent plus ou moins les matières azotées, déjà coagulables par la chaleur.

(3) Lire sur ce sujet les très intéressantes constatations et observation de M. Marcille, dans le « Bulletin officiel de la Régence de Tunis, 1913 » lesquelles confirment entièrement les miennes.

tré qu'il suffisait d'ajouter à ces moûts un sel quelconque d'ammoniaque (1), pour faire partir ou repartir la fermentation jusque là rebelle. Réduits à travailler d'une vendange à l'autre avec du moût surchauffé, ou plusieurs fois chauffé, clarifié, décoloré, etc..., au détriment des vitamines et des matières azotées naturelles des raisins, tous les hommes de laboratoire ont pu en répéter l'expérience pour ainsi dire à loisir. Et les consommateurs de mistelles au soufre, qui sont obligés d'obtenir des fermentations après désulfitage à chaud de ces matières premières, ne me contrediront certainement pas sur l'effet remarquable et immédiat de l'azote ammoniacal en tant qu'aliment *de choix* de la levure de vin.

D'ailleurs les fabricants de levures pour vinification n'ont généralement pas recours à d'autres produits pour faire prospérer leurs cultures au maximum, ainsi qu'il ressort de l'analyse de la plupart des liquides surnageant les levains qu'ils livrent aux praticiens.

Comme il serait kolossal, tant pour les viticulteurs que pour les chimistes, à l'époque des vendanges d'aller trier les moûts riches et pauvres en azote *assimilable* alors qu'il s'agit d'additions dont le coût est absolument insignifiant par rapport à l'hectolitre de vin, les Œnologues en sont tous venus à recommander l'addition *préventive*, équivalant à une assurance contre la disette d'azote, c'est-à-dire les retards ou prolongements de fermentation, de quelques grammes (10 à 20) de composés ammoniacaux par hectolitre de vin ou 125 kilog. de raisins. Avec d'autant plus de raison que nous trouvions beaucoup d'inconvénients aux fermentations longues, tandis que cette addition revenait à un levurage *indirect*, puisque, en admettant qu'elle soit superflue, on augmentait les capacités nutritives du liquide, et, partant, on lui permettait de créer et de nourrir beaucoup plus de levures qu'il ne l'aurait pu naturellement. Tout se passait donc finalement comme si on avait ajouté des levures indigènes, toutes adaptées — et il suffit de comparer le prix de revient de cette addition de phosphate à celui des levures cultivées qu'elle peut gagner pour juger de l'économie ainsi réalisée.

Je pourrais citer à ce sujet, avec l'autorisation du propriétaire, l'expérience *personnelle* d'une cave de 4 à 6.000 hectolitres de vins communs, où je faisait employer depuis 4 ans, avec entière satisfaction, le phosphate d'ammoniaque et la sulfitation, comme d'habitude, lorsque le propriétaire se laissa circonvenir *à mon insu* et remplaça sa petite dépense en ce phosphate, par une dépense *beaucoup plus grande* en levures pures, cultivées, sélectionnées, concentrées, etc... Je n'ai rien dit, voulant profiter pour mon instruction d'une expérience en grand, dont je n'aurais pas osé prendre pour moi seul l'entière responsabilité ! Mais j'ai eu la satisfaction de voir ce viticulteur revenir de lui-même à son ancienne vinification *dès l'année suivante*, en me déclarant que les résultats de son expérience avaient été loin de répondre à son attente, avec une dépense finalement bien supérieure. (Comme je l'avais bien vu d'ailleurs).

Je suis trop averti des questions de levurage pour tirer de cet essai *en très grande pratique* des conclusions exagérées pour ou contre, d'autant plus qu'ils s'agit de vins communs, rapidement liquidés, etc... Mais je vis les choses d'assez près pour pouvoir en conclure que le levurage indirect obtenu en augmentant les capacités nutritives du milieu pouvait, *en ces cas*

---

(1) Ou quelques composés organiques bien connus, qui seraient trop chers pour rentrer dans le domaine de la pratique.

là, soutenir souvent et parfaitement la comparaison avec certains levurages *directs* sur lesquels je ne veux pas m'étendre davantage ici (1).

Si donc la moitié peut être de la production vinicole française est aujourd'hui obtenue avec le concours de quelques grammes par hectolitre d'un engrais ammoniacal de la levure, sur les conseils des Œnologues les plus qualifiés, j'en conclus d'ores et déjà que ce n'est peut-être pas tout à fait à tort, même s'il y avait légère superfluité. Mieux vaut toujours légèrement trop que souvent pas assez, si on réfléchit qu'on ne vendange qu'une seule fois par an et qu'il en coûte bien peu.

Maintenant pourquoi le phosphate d'ammoniaque plutôt que tout autre sel de cette base ? Pour la même raison, c'est que la levure étant également riche en acide phosphorique, et épuisant plus ou moins le milieu en cet élément, on a cru qu'il concourrait davantage que tout autre acide minéral à l'alimentation de la levure, comme il concourt d'ailleurs à la nutrition de tous les autres végétaux. Notre éminent doyen, M. Roos, dans sa magistrale étude de 1903, sur les conditions de fabrication de la Clairette de Die (2), nous a démontré de façon saisissante comment ont pouvait épuiser peu à peu un moût en azote et acide phosphorique rien qu'en y forçant la production de levure, et partant comme on pouvait y ménager les reliquats de sucre pour obtenir des vins doux et naturellement mousseux par suite de ces interminables fermentations languissantes dont je parlais plus haut. Mais ce qui est un avantage pour un vin spécial de cru sous le climat de Die serait désastreux pour un vin ordinaire du Midi, qui piquerait ou tournerait ensuite fatalement.

Il y a donc des raisons *parfaitement œnologiques* de fournir l'engrais ammoniacal à la levure sous forme de phosphate de préférence, bien qu'en des expériences non encore publiées j'ai obtenu des vins *absolument identiques* en nourrissant la levure dans un même moût avec différents sels d'ammoniaque (sulfate, chlorure, lactate, hydrate, etc...) en quantités rigoureusement équivalentes (en azote) à la dose de 20 grammes de phosphate biammonique par hectolitre. Il semblerait résulter de cet essai, minutieusement fait, que la dose d'acide phosphorique a moins d'importance que celle d'azote dans le moût quant au développement de la levure. Et en effet, la richesse de la levure en azote est bien supérieure à son pourcentage en acide phosphorique, toutes choses égales, comme le savent tous les analystes. C'est pourquoi je professerai toujours que les phosphates d'ammoniaque les plus riches en azote sont les plus intéressants, *pour les viticulteurs* qui veulent acheter avec une même somme d'argent l'engrais *le plus profitable à leur cas*.

Il y a encore une autre raison, peut-être plus spéciale à ce choix, raison dont je parlerai moins ici pour ne favoriser personne, mais qu'il faut donner cependant dans l'intérêt de mes consultants. C'est que l'usage s'est établi, à juste titre d'ailleurs, de combiner l'emploi de cet engrais de la levure — susceptible de la fortifier — avec celui de l'anhydride sulfureux, — susceptible de la déprimer — et qui, comme on le sait, sélectionne et purifie si utilement les fermentations viniques, ainsi que je l'ai démontré déjà antérieurement (3). Or les solutions *concentrées* de ce sel d'ammoniaque

---

(1) Voir Astruc et Chevalier in *An. des Falsifications*, 1923, p. 351.

(2) Voir *Progrès Agricole*, 2e sem. 1903, p. 199 et suiv.

(3) Voir *Revue de Viticulture*, années 1910 à 1912.

permettent de dissoudre et de véhiculer, sous un même poids et un même volume, *environ trois fois plus* de gaz sulfureux que l'eau pure. De là sans doute l'ampleur d'emploi et le succès qu'ont pris les solutions nutritives sulfureuses pour vinification auprès des praticiens depuis quelques années.

Voilà semble-t-il bien plus qu'il n'en faut pour légitimer l'emploi d'un ajuvant dans n'importe quelle industrie de fermentation, même s'il n'est pas indispensable à tous les cas de la pratique. Mais peut-il devenir nuisible ? Pas que je sache, après 30 années d'observations pratiques dans les laboratoires et les caves de la région méridionale.

On a cependant émis l'idée que l'azote en excès dans les moûts et les vins pourrait favoriser le développement du ferment de la tourne, par assimilation sans doute en cas des moûts et vins dits mildiousés, qui présentent, avec une richesse générale en azote (1), une propension déplorable à la tourne. Mais j'ai essayé bien des fois, au cours de ma carrière, de cultiver la tourne au laboratoire, en enrichissant ainsi un vin tourné ou tournant en ces éléments nutritifs, et je n'ai jamais pu encore y réussir. Pas plus que je ne connais de cas de tourne spontanée à la propriété où l'on puisse incriminer l'addition du phosphate d'ammoniaque à la vendange plutôt que tout autre facteur possible. Nous savons d'ailleurs, d'après nos propres résultats et le même savant Collègue que j'invoquais tout-à-l'heure (2), que nous ignorons encore au juste pourquoi tel ou tel foudre tourne, parfois en quelques jours, plutôt que tel ou tel autre dans une même cave. L'ammoniaque préexistant ne paraît pas jusqu'ici y être pour quelque chose, dans mes expériences et observations du moins.

Au reste, si la théorie est exacte, le sel ajouté ne doit pas persister dans le liquide, mais s'insolubiliser sous forme de cellules de levure, puisque ses deux éléments, azote ammoniacal et acide phosphorique, sont les composants essentiels de ces cellules — cela au même titre que l'azote et l'acide phosphorique naturels du moût dans le cas de la Clairette de Die. D'autant mieux d'ailleurs qu'on opère presque toujours aujourd'hui en présence d'acide sulfureux, lequel enrayant le développement des ferments parasites empêche que les éléments nutritifs naturels ou ajoutés servent à autre chose qu'à nourrir des levures.

Quant aux autres maladies des vins, casses, etc..., je suis obligé d'avouer que je n'ai jamais pu établir encore la moindre corrélation entre elles et cette pratique œnologique. On a parlé, paraît-il, de production anormale d'acétamide dans les vins ainsi traités ; mais je n'ai jamais rencontré encore l'odeur de souris dans un vin, ni entendu personne se plaindre d'un tel accident, à moins de retrouver ensuite la souris elle-même dans le tonneau, auquel cas le coupable est bien plutôt l'animal noyé dans le vin que les quelques centigrammes de phosphate d'ammoniaque au litre utilisés par la levure lors de la vinification !

Il n'y a donc, semble-t-il, aucune raison plausible, aujourd'hui plus qu'hier, pour que les viticulteurs restreignent ou suppriment le phosphaste d'ammoniaque qu'ils avaient pris l'habitude d'ajouter à toute éventualité dans leurs cuvées, conjointement avec les composés sulfureux, et sous n'importe quelle forme.

H. Astruc,
Directeur de la Station Œnologique du Gard

(1) Azote surtout organique peu assimilable.

(2) Voir Roos, *Progrès Agricole* du 22 sept. 1918, p. 271 et suiv.

CULTURE DE LA VIGNE

Labours profonds et superficiels. — La question de savoir si, dans la culture de la vigne, l'on doit adopter les labours profonds ou les labours superficiels est tellement controversée, qu'il est difficile de se prononcer.

Pour ma part, je crois qu'il est prudent d'adopter un juste milieu.

Les labours profonds d'hiver ameublissant la terre sur une grande profondeur, permettent non seulement d'aérer la terre, mais encore d'emmagasiner l'eau de pluie.

Ces labours exécutés dans l'interligne, réveillent la plante et obligent le porte-greffe à travailler en dedans. C'est le cas du Rupestris du Lot dans ma région.

Les labours superficiels n'ont d'autre but, en détruisant les herbes, que d'ameublir en permanence la terre afin d'empêcher l'évaporation de l'eau emmagasinée.

J'ai donc fait exécuter sur le vignoble les labours suivants :

1° 2 labours croisés profonds de déchausselage de janvier à fin mars complétés par un déchausselage à la main de forme carrée.

Ce déchausselage permet de détruire les insectes, notamment la noctuelle ou ver gris, et facilite l'emmagasinement de l'eau au pied de la souche. Cette eau tombée dans la cuvette pénètre peu à peu jusqu'aux racines.

La forme carrée de la cuvette obligeant l'ouvrier à ramasser la terre perpendiculairement à la direction du labour, servira pour le chausselage.

2° 2 labours croisés de chausselage à une raie afin de chausseler rapidement la souche et la mettre en état de résister à la sécheresse et à la tramontane.

Cette manière d'opérer permet d'aller vite et d'éviter au printemps l'anéantissement des bourgeons naissants au passage des charrues.

Ce labour de printemps a été ensuite terminé malgré la sécheresse intense. Dans certains tènements, les mottes ont dû être brisées au marteau afin de rendre la terre meuble.

3° Un 1er binage à la bineuse et au bi-soc après le 1er sulfatage, c'est-à-dire après la Pentecôte (8 mai). Ce binage n'a eu d'autre but que d'ameublir le terrain piétiné par les ouvriers exécutant l'émottage, le soufrage et les sulfatages.

4° Un 2me binage à la bineuse et au bi-soc après le 2me sulfatage après le 10 juin ayant le même but que le précédent.

5° Enfin, les jeunes plantiers ont reçu et recevront jusqu'aux vendanges des binages dont quelques-uns à la gratteuse à queue d'hirondelle et au cultivateur Jean.

Si la pluie vient nous favoriser, ces binages seront renouvelés dans les vieilles vignes.

Au sujet du binage, j'attire l'attention du viticulteur sur la manière d'exécuter le binage :

La bineuse trace une petite raie tout le long de la ligne des pieds de vigne.

Il y a intérêt à faire passer le carrelet de l'araire de devant du bi-soc dans cette raie.

Cette araire, grâce au taillant, travaille la terre sur une plus grande profondeur au pied de la souche et remplit en quelque sorte l'office de sous-soleuse.

La sécheresse. — Cette année, la sécheresse est extrême en Roussillon. En 1923, grâce à la pluie d'avril, j'avais pu emmagasiner, pour les sulfatages, 500 hectolitres d'eau provenant des toitures d'une partie des immeubles de l'exploitation.

En 1924, je n'ai récolté que 50 hectol. d'eau, c'est-à-dire le 1/10e de 1923 et j'ai dû acheter pour les sulfatages 550 hectol. d'eau environ à 2 fr. l'hectol. rendue à l'exploitation par un camionneur de Rivesaltes.

Le Roussillon est bien le pays de la soif.

Les sources sont taries, de nombreux puits sont à sec et chacun s'ingénie pour chercher de l'eau.

A ce sujet, de nombreux sourciers circulent dans le pays.

Je me propose, du reste, d'analyser dans le *Progrès*, les travaux exécutés par certains sourciers qui sont vraiment idoines en la matière.

Car, l'art de découvrir les sources est une science, et certain sourcier en a échaffaudé la théorie tout comme on a créé la théorie de l'électricité.

En électricité, l'on connaît les effets, mais on n'a pu en déterminer les origines.

Le prospecteur et en particulier le sourcier, part du principe suivant : tous les corps, renfermés dans l'écorce terrestre, émettent des *radiations* ou influences attractives ou répulsives suivant la nature des objets dont il se sert pour découvrir ces corps.

Comme en électricité, ces radiations sont positives ou négatives.

Elles varient d'intensité et ne sont pas les mêmes pour tous les individus.

D'où la constitution de zones d'influences positives, négatives et neutres ; l'individu qui opère est dont suivant le cas « *polarisé* » positivement ou négativement.

Je reviendrai plus amplement sur ces travaux des sourciers, travaux à l'ordre du jour.

Donc, le vignoble roussillonnais souffre de la sécheresse et comme tout le monde, je n'en suis pas indemne, mais à un degré moindre, grâce aux labours.

Nous attendons que les écluses célestes s'ouvrent pour rafistoler un peu nos raisins qui vraiment indiquent que nous sommes dans le pays de la soif.

Détail à noter : les tènements labourés d'hiver avant mars ont reçu de la pluie.

Au printemps, ces tènements étaient secs et nous avons eu de grosses mottes à briser.

Les tènements labourés, d'hiver à fin mars ne souffrent pas autant de la sécheresse.

Les tènements fumés au fumier de bergerie souffrent tandis que ceux fumés à l'engrais complet sont superbes.

Il est donc prudent de ne fumer au fumier de ferme qu'en octobre avant les pluies.

Oïdium et Mildew. — Le vignoble a subi trois attaques d'oïdium qui n'ont été vaincues que par 3 soufrages énergiques.

Bien qu'il n'y ait pas de mildew, j'ai fait exécuter trois sulfatages : l'un

quelques jours avant la Pentecôte, le 2e à la floraison, le 3e au 14 juillet afin de donner de la vigueur à la feuille.

A ce sujet, souhaitons que les chimistes nous dotent d'une bouillie qui soit non seulement efficace contre l'oïdium et le mildew, mais encore qui nourrisse la vigne.

Etat de la récolte. — La récolte sera donc jalouse en Roussillon. Les vignes convenablement arrosées sont de toute beauté ; les autres sont plus ou moins atteintes par la sécheresse.

Ici, j'ai des tènements à terre caillouteuse qui sont superbes parce que les cailloux entretiennent la fraîcheur ; par contre, j'ai des tènements en piteux état.

La véraison des Alicante-Bouschets et des 4643 Seibel est commencée.

Comme d'habitude, les Carignans d'Espagne et les Grenaches rouges sont productifs ; par exception, il en est de même des grenaches noirs.

Quant aux Carignans, ceux greffés sur le Phénomène (Lot) maintiennent leurs traditions ; ceux greffés sur Riparia sont piteux et ceux greffés sur Jacquez se maintiennent avec çà et là quelques attaques d'apoplexie.

La sécheresse ayant compromis la récolte en Roussillon et dans le Narbonnais, le siroco ayant endommagé le département d'Alger, sans compter çà et là les effets de la grêle, il faut absolument que la hausse des cours des vins s'accentue d'ici les vendanges pour parer à ce désastre.

Producteurs directs. — Au sujet des producteurs directs, je m'empresse de faire connaître aux viticulteurs les résultats contrôlés ici.

Le tènement Rupestris du Lot greffé en 1923 et 1924 en 7120 Couderc et 4643 Seibel est en bon état. L'affinité de ces 2 P. D. pour le Rupestris est très bonne. Les greffes de 1914 sont de toute beauté, malgré la sécheresse intense.

Résistance absolue à l'Oïdium. — Le tènement n'ayant reçu en 1923 et 1924 aucun traitement contre les maladies cryptogamiques, l'expérience est concluante.

Alors que les Carignans français ont eu cette année 3 attaques d'oïdium qui ont nécessité trois soufrages, les 7120 et 4643 sont indemnes.

Résistance en année normale au mildew.

Par ailleurs, le 7120 peut rendre service dans les Aspres.

En 1923, ayant des greffons de 7120 en excédent, j'ai fait greffer dans les vignes les Rupestris avec ce P. D.

La récolte de ces 7120 à leur 2e feuille est superbe.

Alors qu'à coté, des Carignans de 5 à 6 ans périclitent, ces 7120 ont un feuillage vert et des raisins sains et gros.

Je me propose du reste de peser à la vendange la récolte de quelques souches et d'en rendre compte dans le *Progrès Agricole*.

Le tènement dont j'ai parlé plus haut n'a reçu que des binages à la main au bis-soc et au cultivateur.

Cette expérience me conduit aux conclusions déjà formulées l'an dernier :

La propriété a intérêt à planter une partie de son vignoble en P. D. greffés sur des plants acclimatés au pays.

Ces P. D , qui résistent à la sécheresse, à l'oïdium et au mildew en année normale, lui permettront de vendre le vin à un prix rémunérateur, puisqu'on

supprime la main-d'œuvre nécessaire pour les soufrages et sulfatages ainsi que l'achat des matières premières (soufres et sulfates) indispensables à la vigne française.

Vespeille, 21 juillet 1924.

G. Pigouche.

LES CAISSES D'ALLOCATIONS FAMILIALES

PROJET DE CRÉATION D'UNE CAISSE DE COMPENSATION AGRICOLE (1)

Le sujet que je vais avoir l'honneur de chercher à exposer devant vous, peut sembler de prime abord en dehors du cadre de nos spéculations habituelles. Il n'est certes ni agricole, ni économique ; mais il est de telle importance qu'il confine à nos préoccupations agricoles et économiques, qu'il doit retenir notre attention scrupuleuse.

La Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault devait à son rôle social, à son rayonnement sur l'ensemble de notre Département, aux intérêts bien compris de ses adhérents et aussi de tous les propriétaires de l'Hérault, de ne pas se désintéresser des Caisses d'allocations Familiales. Cette question, tout à fait à l'ordre du jour de notre époque, est intimement liée au bon renom de notre agriculture et à sa prospérité, intimement liée à nos devoirs envers la Patrie.

Afin d'envisager des réalisations, il est essentiel d'examiner tous les côtés du problème :

Nous rechercherons d'abord pourquoi et comment a pris naissance le régime des allocations familiales, comment se sont organisées et développées les caisses de compensation ; nous verrons ensuite sous quelle forme une Caisse de compensation agricole pourrait fonctionner dans nos exploitations ; nous ferons ressortir enfin les motifs impérieux qui militent en faveur de cette création dans l'Hérault.

Vous apporterez à cette étude l'esprit qui a assuré de tout temps la grande influence de la Société Centrale d'Agriculture et qui est encore absolument le vôtre, — esprit à la fois pondéré et novateur, — à la fois prudent et réalisateur, — à la fois pratique et généreux, — toujours anxieux de l'avenir de notre agriculture, toujours occupé des destinées de notre Pays.

I. — Pourquoi et comment a pris naissance le régime des Allocations Familiales ? Comment se sont organisées et développées les Caisses de Compensation ?—

Dans une impressionnante communication à l'Académie de Médecine, le 25 Mars dernier, M. le Professeur Calmette montre l'effroyable chute de notre natalité : « Depuis 1806, c'est-à-dire depuis qu'il existe des statistiques exactes des naissances et des décès dans notre pays, écrit le Professeur Calmette, donc depuis 117 ans — la natalité n'a cessé de décroître avec une navrante régularité. »

« Un relèvement subit constaté en 1920 pouvait nous donner quelque espoir. Cette année-là au lieu de 9,5 naissances pour 1.000 habitants, chiffre

(1) Communication présentée à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, par M. de Vullion, *Vice-Président.*

de 1916, on en peut compter 21,3 ; mais en 1921 on n'enregistrait déjà plus que 20,7 naissances et en 1922 19,4, soit pour cette dernière année un déficit de 74.000 naissances sur 1920 ! »

Notre département, un de ceux pourtant où la population paraît assez dense, maintient une position peut-être moins impressionnante, toutefois peu satisfaisante : elle donne pour les cinq dernières années une moyenne de naissance de 8.905 contre 8.962 décès.

Mais, si nous prenons les chiffres des naissances pour ces cinq dernières années, nous voyons après l'année 1920, — l'année du retour — une progression toujours décroissante.

Années.	Naissances :
1919	6.081
1920	10.585
1921	9.930
1922	9.061
1923	8.872

Il faut aussi constater que l'on compte en France à l'heure actuelle 27 °/₀ de ménages sans enfant et 24 °/₀ de familles n'ayant qu'un seul enfant.

Enfin, et c'est là le point qui doit surtout retenir notre attention : c'est la campagne qui se vide de plus en plus, cette campagne française qui fût notre fierté et notre richesse. En 1846 les paysans formaient les 3/4 du pays ; maintenant ils n'en sont pas la moitié. Il naissait chaque année 800.000 villageois ; il n'en naît plus que 400.000.

La situation de notre pays sur ce terrain vital en face des nations voisines est donc terrifiante. Nous sommes forcés de constater que la statistique déficitaire de notre natalité est allée sans cesse en s'aggravant depuis le retour de la nation aux travaux de la paix. Les causes primordiales du mal sont sûrement : l'individualisme, l'égoïsme, l'abaissement de la moralité ; mais aussi, il faut bien le reconnaître, le relèvement économique national indéfiniment retardé, par là même les charges de l'existence de plus en plus onéreuses ; en outre, on ne doit pas le céler, des nécessités de confort, assez naturelles certes, qui deviennent de plus en plus indispensables et ne sont plus du superflu.

Dans les milieux où l'on s'occupe des questions sociales, le cri d'alarme a été jeté. Il a paru être entendu. Quelques mesures ont été prises. Les familles nombreuses sont dégrevées d'impôts directs dans une certaine proportion ; elles bénéficient de tarifs de transport réduits ; on parle du vote familial.

L'impulsion était donnée ; le rôle de l'élite était de s'associer au mouvement.

Le patronat français, soucieux des besoins de son personnel et conscient de ses responsabilités vis-à-vis du pays, a compris quels pouvaient, quels devaient être son rôle et son action. Il ne pouvait ignorer que dans les ménages chargés d'enfants le poids de l'augmentation du coût de la vie s'est fait le plus vivement sentir.

Par une heureuse innovation il a fait intervenir la considération de la situation de famille dans la rémunération du travail ; c'est ainsi qu'a pris naissance le régime des *Allocations familiales* qui consiste à attribuer aux ouvriers et employés, indépendamment du salaire, des indemnités spéciales calculées à raison de leurs charges de famille.

Mise en pratique pour la première fois à Grenoble en 1916, l'institution fut bientôt complétée par une réforme essentielle : à parité de travail, le père de famille étant désormais mieux rémunéré que le célibataire, on pouvait craindre que celui-ci ne fut préféré à l'ouvrier chargé d'enfants. Il s'agissait donc de créer entre les employeurs une sorte de mutuelle contre les risques d'inégalité dans les charges familiales de leur personnel ; c'est à ce but que répond l'organisation des **Caisses de Compensation.**

Celles-ci égalisent entre leurs établissements ou exploitations adhérents les frais correspondant au service des allocations familiales en déterminant pour chacun d'eux le montant d'une cotisation uniformément fixée en proportion de leur importance et indépendante, par conséquent, de la composition des familles de leurs personnels respectifs.

Il est absolument juste et rationnel d'établir une caisse de compensation où affluent méthodiquement tous les impôts volontaires. Il serait injuste de créer des frais supplémentaires au chef d'entreprise employant plus de familles que tel ou tel de ses collègues. L'attribution de sursalaire familial doit être charge corporative et non individuelle.

L'allocation familiale est-elle une modalité du salaire ?

Je viens de me servir du mot « sursalaire » parce qu'il rend peut-être bien l'idée du but poursuivi, parce que l'œuvre que nous examinons a été dans plusieurs études intitulée « Sursalaire familial ». Mais, établissons dès maintenant que le terme est impropre et que nous n'en userons plus.

Les primes et allocations que servent les caisses de compension ne sont ni un salaire, ni une part de salaire. L'allocation familiale n'est pas non plus une modalité du salaire. Elle est par définition différente du salaire. Elle ne répond en aucune manière à un labeur fourni. M. Richemond écrit fort justement : On veut tenir compte de la situation de famille de l'ouvrier et de l'accomplissement du devoir social des chefs d'entreprise. Surtout on veut introduire dans les rapports du capital et du travail un élément de justice que le seul jeu des lois économiques est insuffisant à assurer : c'est là sans doute le point le plus intéressant de toute cette construction. On y sent un effort tendant à imposer un concept de justice dans le fonctionnement des lois naturelles. (1)

« Mais il y a plus : l'incorporation de l'allocation au salaire présente réellement des inconvénients et la question n'est pas seulement théorique, mais aussi pratique : Tout d'abord l'incorporation aurait pour conséquence de soumettre le taux et le régime des indemnités aux discussions ordinaires des conditions du contrat de travail. L'allocation familiale prendrait ainsi son caractère primordial de libéralité librement consentie et toute sa signification sociale. En second lieu, l'incorporation au salaire impliquerait pour le chef d'entreprise une augmentation de ses charges, en ce sens notamment que les allocations devraient être déclarées aux Compagnies d'assurances contre les accidents de travail en vue d'une augmentation des primes des assurés. Or, le Comité Consultatif des Assurances, saisi de la question par la Caisse de Compensation de Lyon, a répondu que les allocations, si elles sont distribuées sous la forme de libéralités bénévoles, ne font pas partie

(1) Allocations pour charges de famille et Caisses de Compensation. *Revue d'Economie politique*, 1920.

intégrante du salaire et ne doivent pas être prises en considération tant pour le calcul de l'indemnité journalière et la fixation des rentes que pour la déclaration à faire à l'assureur ». (1)

(*à suivre*) François de Vulliod.

BIBLIOGRAPHIE

La clarification du vin, par Raymond Brunet, Ingénieur agronome, professeur d'œnologie à l'Ecole supérieure de Commerce de Paris. — Prix : 1 fr. 20, franco 1 fr. 35, à la Librairie Agricole, 26, rue Jacob, Paris, et à la Librairie du *Progrès Agricole et Viticole*, à Villefranche (Rhône).

Cette intéressante brochure fait partie de la Bibliothèque Vermorel. Les petits manuels de Syndicat Agricole. Sous une forme très succincte, mais aussi très précise, elle étudie : les causes des troubles du vin ; — la clarification par le froid ; — le collage ; — les divers clarifiants ; — l'époque du collage ; — le surcollage ; — le filtrage ; — les filtres à tissu, à cellulose ; — à matière filtrante minérale ; — le débourbage.

Le tout constitue un Memento que l'on consultera toujours utilement.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ingénieurs Agricoles. — Foire de Lyon octobre 1924. — « A l'occasion » du Congrès d'Electrification rurale et des Expositions Agricoles, la Fédé- » ration des Ingénieurs Agricoles du Sud-Est, 15, place Bellecour, Lyon, » prépare un lieu et mode de ralliement pour tous les Ingénieurs Agricoles. « La date et les détails feront l'objet d'une note ultérieure ».

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANÉE

Services Automobiles P.-L.-M. dans le Vivarais et le Velay

La Compagnie P.-L.M. met en marche du 1er juillet au 16 septembre, entre Montélimar et Vals-les-Bains par Villeneuve-de-Berg et Aubenas, un service automobile qui fonctionnera, chaque jour, avec l'horaire ci-après :

Vals-les-Bains	dép. 7 h. 30	Montélimar.....	dép. 11 h. 15
Montélimar.....	arr. 9 "	Vals-les-Bains	arr. 12 h. 45

Prix du billet simple : **16 francs**

Il sera en correspondance à Montélimar avec les trains de et pour Paris, Lyon, Marseille, Nimes, Montpellier et Cette. Des billets avec enregistrement direct des bagages seront délivrés de Paris, Lyon-Perrache, Marseille-Saint-Charles, Nice, Nimes, Montpellier, Cette à Vals-les-Bains ou vice-versa.

(1) René Hubert — Salaire, Allocations Familiales et Caisses de compensation.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Cette huitaine encore, les affaires traitées de gros à gros n'ont pas été importantes sur place. Pourtant quelques demandes en réassortiment ont maintenu les prix, qui sont restés fermes surtout en ce qui concerne les vins courants. On a payé des vins rouges du Midi, faisant 8°, de 90 à 93 fr., des 9° de 98 à 102 f., des 10° de 108 à 110 fr. Des vins d'Algérie ont été offerts de 114 à 122 fr, d'autres, sans doute plus ordinaires, l'ont été à 110 fr., pour des 10°5 à 11°.

On a reçu quelques wagons de vins d'Italie, qui ont été proposés à 85 fr. à l'arrivé ; on aurait même offert de ces mêmes vins faisant 8°5 à 9° de 81 à 85 fr., mais les acheteurs ont dû les examiner avant de s'en faire livrer ; enfin d'autres vins de cette provenance, destinés à la vinaigrerie, ont été vendus 7 fr. 60 le degré. Toujours peu d'affaires en vins blancs de toutes origines, de même qu'en vins d'Espagne rouges et blancs. Tous les prix ci-dessus pour l'hecto nu et sur gares Paris.

Voici la note du *Marché aux Vins :*

Comme suite au relèvement des prix enregistrés à la propriété, les cours de la place ont marqué une plus grande fermeté et même un peu de hausse. Il n'y a pas de demandes importantes et les arrivages sont toujours restreints.

Les demandes des débitants n'ont pas encore été très importantes au cours de la dernière semaine ; elles ont consisté, surtout, en réapprovisionnements au fur et à mesure des besoins.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 28 juillet	Cours du 4 août
7 à 8°.....	»	62	62
8 à 9°.....	45	à	à
9 à 10°.....	à	86	86
10 à 11°.....	65	»	»
11 à »	»	»	»
Costières.....	70 à 82	92 à 105	92 à 105
Rosé, paillet, gris.....	5,50 à 6 fr. le degré	»	»
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 29 juillet	Cours du 5 août
7 à 8°.....	42	62	62
8 à 9°.....	à	à	à
9 à 10°.....		87	87
10° et au-dessus.....	66	»	»
Rosé.....	5 à 5 fr. 50 le d.	»	»
Blanc.....	»	»	»

Cette. — Chambre de commerce, Bourse de Cette. Marché du 30 juillet 1924. — Vins : rouge courant, 8 à 10 degrés, de 71 à 87 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 8 fr. 25 ; blanc, 9 fr., nu pris à la propriété. Algérie rouge, 11 à 12°, 8,75 à 9,25 ; Espagne rouge, 11 à 12 degrés, 75 à 77 fr. l'hecto ; blanc, 75 à 77 fr. ; mistelle blanche 8-9 degrés, liqueur 15 degrés alcool, 210 à 225 fr.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 25 juillet	Cours du 1er août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	40	71	72
9 à 10°	à	à	à
10 à 12°	68	90	90
Vins rosés	5 à 5 fr. 50 le d.	8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.
Vins blancs	6 à 7 fr. le d	9 fr. le d.	9 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 3 août 1924. — De 9 à 10 degrés, de 82 à 88 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 88 à 94 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 94 à 103 fr.

La Cave Coopérative d'Olonzac « La Vigneronne Minervoise » a vendu les 25 et 26 juillet, 300 hectos de son vin rouge, 9° 6, an prix de 87 fr. ; 400 hectos de son vin rouge, 10 degrés, au prix de 89 fr. Le tout l'hectolitre, nu, pris sur place.

Pézenas. — Cote officielle des vins et alcools, semaine du 26 juillet au 2 août 1924. Cours moyens. Vins rouges : de 7 à 8 degrés, de 62 à 71 fr. ; de 8 à 9 degrés, de 71 à 79 fr. ; de 9 à 11 degrés, de 79 à 92 fr. ; rosé, 8 fr. à 8 fr. 25 le degré ; bourret et picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré.

La cave coopérative de Siran (Hérault) a vendu, le 26 juillet : 1.650 hectos de son vin rouge, 10 degrés, au prix de 90 fr. ; 2.525 hectos de son vin rouge, 11 deg. 5, au prix de 100 fr. l'hecto.

La Cave coopérative « Les Vignerons Minervois », de Siran (Hérault) a vendu, le 2 août, 295 hectos de son vin rouge, 10 deg. 2 au prix de 92 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place. Cette vente constitue le solde de la récolte 1923.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 24 juillet	Cours du 31 juillet
8°	»	»	»
8 à 9°	40 à 45	72 à 80	72 à 80
9 à 10°	45 à 53	80 à 87	80 à 87
10 à 11°	53 à 66	87 à 93	87 à 93
11° et au-dessus	66 à 80	93 à 104	93 à 104

Carcassonne. — Vins rouges, de 8 à 11 degrés, 73 à 93 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant.

La cave coopérative d'Embres-et-Castelmaure (Aude) a vendu, le 28 juillet, 480 hectos de son vin rouge, 10 deg. 7, au prix de 93 fr. l'hectolitre. Le tout, hectolitre nu, pris sur place.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et des Corbières, récolte 1023. — Minervois, de 8 à 9 degrés, de 73 à 81 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 81 à 89 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 89 à 95 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 95 à 106 fr.

Corbière, de 9 à 10 degrés, 81 à 89 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 89 à 95 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 95 à 106 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 26 juillet	Cours du 2 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	38 à 42	71 à 76	72 à 77
9 à 10°	42 à 50	76 à 82	77 à 83
10 à 11°	50 à 64	82 à 92	83 à 93
11 à 12°	»	92 à 102	93 à 103
12 à 13°	»	»	»

Bouches-du-Rhone. - **Marseille.** — Cote officielle de la Chambre de commerce. – Marché du 30 juillet : vins rouges de la région, 8 à 9°, 65 à 75 francs l'hecto ; 9 à 10°, 82 à 98 francs, l'hecto ; rosé, 8 à 8 fr. 50 le degré ; blanc, 8 fr. 50 le degré.

Vins d'Algérie : rouge, 10 à 12 degrés, 1er choix, 95 à 105 francs l'hecto ; 2e choix, 10 à 12 degrés, 92 à 102 fr. l'hecto ; blanc, 10 degrés, 105 à 108 fr. l'hecto ; blanc 11 degrés, 112 à 115 fr. l'hecto.

Loiret. — **Orléans.** Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier 1923, la pièce nue 200 à 250 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue de 200 à 230 francs ; de Blois, ... à ...

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	260 à 340	200 à 280
Vieux	280 à 320	200 à 240
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	400 à »»»	350 à »»»
Vieux	500 à »»»	350 à 400
Vins blancs fins :		
Nouveaux	550 à 600	400 à 500
Vins rouges :		
Nouveaux	300 à »»»	

L'hectolitre nu gare départ.

Vins blancs fins en (bouteilles), 7 à 12 fr.

Suivant qualité, caisse et emballage compris.

ALGÉRIE. – **Alger.** — Du 26 juillet 1924 :

Vin rouge : Extra, le degré, 8 à 9 fr. (cours nornaux).

Toutes les qualités réunies, le degré, 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Vin blanc : de raisins rouges, le degré, 7 fr. à 7 fr. 25. De raisins blancs, le degré, 7 fr. à 7 fr. 25. Achats sur souches : 6 fr. 50 à 7 fr. le degré, pris en cave.

Marché aux raisins. – **Paris.** — Marché des raisins. – (Les chiffres entre parenthèse indiquent les cours moyens) :

Raisin de serre muscat, le kilo 40 à 45 fr. (42) ; blanc, 18 à 22 fr. (20) ; du Midi blanc, les 100 kil. 160 à 260 fr. (190) ; noir, 150 à 200 fr. (180) ; muscat, le kilo, 2,50 à 3 fr. 50.

Gard. **Pujaut.** — Marché très animé. Environ 1.600 banastes de chasselas vendues de 75 à 95 fr. les 100 kil.

Boulbon. — Marché. – Mercuriale du 4 août. — Raisins chasselas dorés extra, 125 fr. ; 1er choix, 100 à 110 fr. les 100 kilos, 500 corbeilles.

Vallée de la Garonne. — La C. V. S. O. du 1er août signale les affaires suivantes :

Bergeracois. — Il nous est signalé quelques affaires en vins rouges au prix de 700 à 750 fr. le tonneau nu 9° et de 750 à 800 fr. pour des vins entre 9°5 et 10°5.

En vins blancs, un second Montravel (Montpeyroux) à 950 fr. le tonneau 11° 1/4.

Sur la côte Monbazillac, nous arrive l'annonce de la vente des vins de Planque 14° à 1.800 fr.

Buzet. — Cours des vins stationnaire : 200 fr. environ la bordelaise, pris à la propriété.

Bordelais. — Les cours oscillent de 900 à 1.000 fr. le tonneau nu, pour es qualités ordinaires, en blanc et en rouge.

Cahors. — Prix fermement tenus de 225 à 250 fr. la barrique nu. Il ne reste plus de vin à vendre à la propriété.

Gers. — On paie les vins blancs 20 fr. le degré-barrique, pris à la propriété.

Marmandais. — Les cours des vins se maintiennent de 800 à 830 fr. le tonneau nu, suivant qualité, pris à la propriété.

CENTRE. — De l'*Agriculture du Centre*. — « Il reste en général peu de vin à vendre.

Dans le Blésois, on reste autour de 215 fr. les 228 litres. Sur les bords du Cher, 10 fr. le degré en blanc et un peu au-dessous en rouge.

Il ne reste pas le cinquième des stocks à la propriété, en rouge. En blanc, tout est vendu.

Dans la Loire-Inférieure, depuis le début de la campagne, le muscadet est passé de 400 à 420 fr. la pièce de 228 litres tandis que le gros plant qui se vendait 220 fr. en octobre 23 ne vaut plus que 180 fr. »

VAR. — **Brignolles**. — Fermeté des cours, reprise accentuée à 8 fr. 50 le degré, affaires traitées nombreuses.

CÉRÉALES

Blés. — **Paris**. — Réouverture de la Bourse de Commerce. Cours du 5 août : Blés, sur septembre, 108 fr. 50 à 110 fr. les 100 kilos.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2	1.48 1/2	80.79	107.72	+ 0.72
Maïs disp	1.29 1/2	81.16	101.46	+ 2.74

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 145 1/2 c. (105 fr. 55 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 145 »/» cents (105 fr. 19).

Montpellier. - Grains grossiers : avoine grise pays, 80 fr. les 100 kilos ; paumelle, 90 fr.; orge, 85 fr.; seigle, 80. Marchandise nue, prise sur place.

Alger. — Blé tendre colon ordinaire, 108 à 112 fr. les 100 kilos. Blé tendre colon supérieur 112 à 116 fr. Blé dur colon ordinaire, 125 à 130 fr. les 100 kilos. Blé dur colon supérieur, 132 à 137 fr. les 100 kilos. Orge 87 à 90 fr. les 100 kilos. Avoine, 79 à 82 fr. les 100 kilos. Maïs, 82 fr. les 100 kilos.

ALCOOLS

Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, »»» fr. les 100 kilos. Tartre brut, 1,60 à 1 fr. 90 le kilo. Lies de vin pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 10 le deg. Pris à la propriété.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 27 juillet au Samedi 2 août 1924

Nantes

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	»	11	22	12	»	»
Lundi	21	12	22	16	»	»
Mardi	»	13	23	17	15	1
Mercredi	19	12	19	12	0.5	8
Jeudi	21	13	22	9	»	»
Vendredi	»	»	26	8	»	»
Samedi	»	»	22	10	»	»
Total	882	456	872	498	67.8	20

Châlons-sur-Marne

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	»	»	23.8	16.	»	0 7
Lundi	»	»	21.»	15.	»	4.9
Mardi	»	»	24.6	12.	»	5.8
Mercredi	»	»	29.	6.8	»	»
Jeudi	»	»	23.	14.8	»	»
Vendredi	»	»	25.6	6	»	»
Samedi	»	»	29.4	9.	»	»
Total	360.8	166 9	1129.1	521.3	40.6	35.4

Rochefort

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	21	15	»	»	2	»
Lundi	22	10	24	»	»	»
Mardi	22	15		18	9	2
Mercredi	21	15	»	»	8	»
Jeudi	»	16	»	14	25	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	11	»	»
Total	856	468	416	399	66.7	43

Besançon

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	20	11	27	14	5	3
Lundi	19	8	23	14	»	4
Mardi	23	13	25	17	5	»
Mercredi	»	12	24	14	»	1
Jeudi	21	11	25	9	1	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	24	11	»	2
Total	815	462	953	488	21.1	25

Clermont-Ferrand

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	22	12	»	17	1	»
Lundi	19	8	»	16	»	»
Mardi	26	14	»	15	2	»
Mercredi	21	12	»	17	7	»
Jeudi	19	11	26	»	»	»
Vendredi	»	»	»	16	»	2
Samedi	»	»	27	12	»	»
Total	970	440	819	355	85.1	2

Lyon

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	24	14	»	16	1	»
Lundi	22	»	26	16	»	»
Mardi	27	14	29	16	20	»
Mercredi	21	12	32	19	19	2
Jeudi	21	11	27	9	»	»
Vendredi	»	»	31	18	»	»
Samedi	»	»	39	14	»	»
Total	1015	557	999	556	78.8	6

Bordeaux

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	21	»	27	15	2	»
Lundi	24	8	26	17	»	»
Mardi	25	14	25	16	1	»
Mercredi	19	15	29	16	18	»
Jeudi	20	13	28	14	1	»
Vendredi	»	»	29	16	»	25
Samedi	»	»	28	»	»	»
Total	977	481	1032	512	59.4	100

Marseille

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	29	18	27	»	»	»
Lundi	25	10	35	21	»	»
Mardi	»	»	35	20	»	»
Mercredi	22	16	35	16	2	»
Jeudi	24	18	28	16	»	»
Vendredi	»	»	33	22	»	»
Samedi	»	»	38	22	»	»
Total	1042	642	877	596	2.1	37

Toulouse

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	24	11	»	15	»	»
Lundi	25	9	29	16	»	»
Mardi	31	15	31	17	8	»
Mercredi	22	15	34	17	8	»
Jeudi	28	12	»	17	»	»
Vendredi	»	»	33	19	»	1
Samedi	»	»	30	15	»	»
Total	1074	588	1003	590	52.3	18

Montpellier

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	27.2	17.3	33 9	17.9	»	»
Lundi	24 9	10 5	32.5	20 3	»	»
Mardi	25.2	15.9	30 3	18 4	46.5	»
Mercredi	24.	15.6	33.0	19 5	0.5	»
Jeudi	30.	15 5	32 1	15.2	»	»
Vendredi	28.1	13 5	36.6	18.0	»	»
Samedi	29.4	16.3	36.2	20.8	»	»
Total	1224.9	702.3	1301.7	676.4	51.9	4.5

Perpignan

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	28	17	22	21	»	»
Lundi	28	15	30	20	»	»
Mardi	25	16	34	19	16	»
Mercredi	26	18	33	20	»	»
Jeudi	26	17	32	19	»	»
Vendredi	»	»	28	»	»	»
Samedi	»	»	33	21	»	»
Total	1086	706	1058	645	18	3

Alger

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Dimanche	27	17	29	21	»	»
Lundi	27	21	31	22	»	»
Mardi	27	21	29	21	»	»
Mercredi	27	22	30	22	»	»
Jeudi	34	21	38	24	»	»
Vendredi	»	»	33	23	»	»
Samedi	»	»	32	22	»	»
Total	1096	751	1063	735	»	29

Observations. — Été.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE^{B} JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Dépositaires pour le Midi (MM. P. GRAPIN et Cie, 72, Aven ue Gambetta, à BÉZIERS.
A. GALAUP, 18, rue d'Aragon, à NARBONNE.
ALMES, rue Neuve, à PERPIGNAN.
FOUQUE, 7, rue du Palais, à ARLES.

VINIFIEZ AVEC

LES **LEVURES LARROCHE**

ET LE **PHOSPHISULFOL**
Solution Sulfureuse Nutritive

AUGMENTATION DE: *Alcool, Bouquet, Conservation.* *Extrait, Couleur, Limpidité.*

Brochure Gratuite

LABORATOIRES LARROCHE, 7, Rue Romiguières, TOULOUSE

Reg. du Com. Toulouse, N.* 556 b-591.

RADIOLEVURES
OU MULTILEVURES
Radioactives JACQUEMIN

PRÉPARÉES A **LA CLAIRE,** à **Morteau** (Doubs)

RÉGULARISATION de la FERMENTATION par simple ADDITION à la VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM d'ALCOOL
MAXIMUM de BOUQUET

MAXIMUM d'AMÉLIORATION
MAXIMUM de PLUS-VALUE

Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.
Défoxage des Vins d'Hybrides

BUREAU d'Expédition: **LA CLAIRE,** 46, rue Guillaume-Tell, **DIJON**

Une Brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, et les **Notices sur le BIO-SULFITE, les Bouillies U. U.** et **U. U pyridinées insecticides,** l'**ENGRAIS intensif "PLASMIN fluoré"** sont envoyées gratuitement sur demande adressée à;

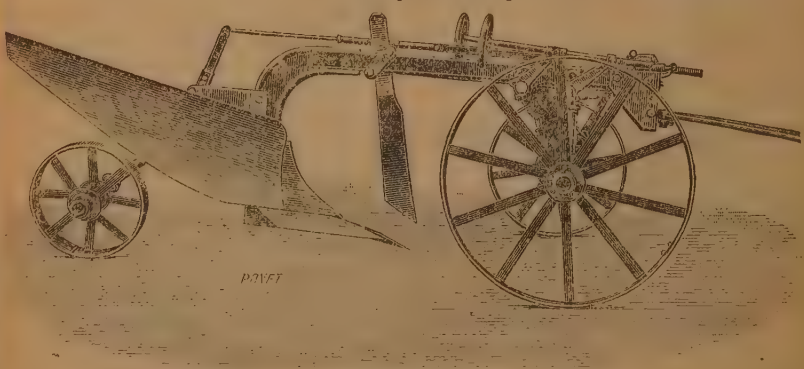
M. Georges JACQUEMIN, O.,
Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZÉVILLE,** près **Nancy**

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

CHARRUES spéciales pour **tracteurs,**
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

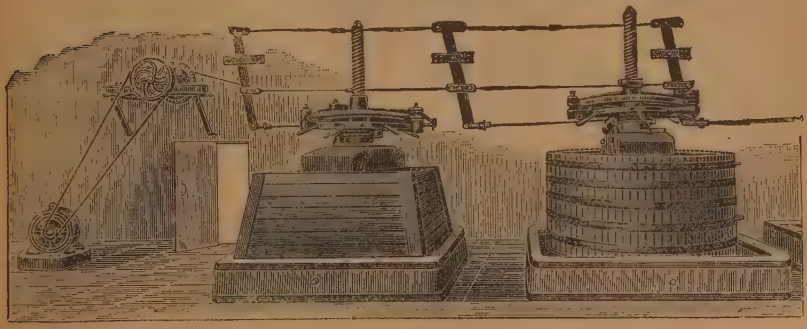
CHARRUE à relevage automatique pour labours
de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010. **Grand succès, nombreuses références.**

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

Vinifiez avec

LA SOLUTION SULFUREUSE-PHOSPHATÉE

(Procédé BOUDE)

vendue par les Raffineries de Soufre Réunies

garantie 250 grammes **ANHYDRIDE SULFUREUX**

par litre

Livraison en bonbonnes clissées d'osier de 25 kilos et 50 kilos, accompagnées chacune d'un gobelet dose de 1/2 litre.

Notices et renseignements gratuits sur demande

S'adresser aux **RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES**

1, Place de la Bourse

MARSEILLE

LE MASFOR

Le plus puissant. — Le plus efficace. — Le moins dangereux insecticide inventé jusqu'à ce jour. **LE MASFOR** ne renferme pas d'arsenic, pas de nicotine et peut s'employer quelques jours avant la récolte.

Viticulteurs, Horticulteurs et Maraîchers, Arboriculteurs et Pépiniéristes

Apprenez et retenez bien ce mot magique **"LE MASTOR"**

VITICULTEURS ! **LE MASFOR** (formule 1) **prévient et guérit radicalement** la Cochylis, le Black-rot, l'**Eudémis**, etc., par la destruction impitoyable et complète de toutes les larves parasitaires. Il s'emploie facilement par mélange avec la bouillie cuprique ordinaire. Il rend cette dernière adhérente et mouillante, **fixe les sels de cuivre** et **fortifie** considérablement la partie aérienne.

Arboriculteurs et Pépiniéristes — Horticulteurs et Maraîchers

LE MASFOR (formule 2) détruit radicalement et à première application, *Chenilles, pucerons verts, pucerons noirs*, etc., qui ravagent nos vergers et nos potagers.

Rien ne résiste à son action : *Blanc du rosier, cloque du pêcher, pucerons lanigère, pucerons des plantes potagères, haricots, choux, melons, etc., etc.* Radical aussi contre le *puceron de l'artichaut.*

Il n'est pas simplement un **insecticide puissant et merveilleux**, mais un impitoyable destructeur de *champignons.*

LE MASFOR sera la **providence des arboriculteurs, des viticulteurs et des maraîchers.**

Le **MASFOR** est la propriété exclusive de notre organisation terrienne. Son secret de fabrication lui a été cédé par l'inventeur, **savant désintéressé**, pour qu'il puisse servir à la réalisation de ses aspirations sociales et terriennes.

A quelque branche de l'activité agricole que vous appartenez souvenez-vous bien, *TERRIENS*, que tous vous aurez besoin du **MASFOR.**

Pour commandes et renseignements : Maison des Terriens, 46, Quai Nicolas-Rollin, Dijon.

Bureau annexe pour la région méridionale et l'Espagne : *7bis, rue des Abrevuoirs*, à PERPIGNAN (Pyr.-Or.)

On demande des représentants sérieux. De préférence des secrétaires de syndicat.

FOULOIRS. PRESSOIRS

POMPES A VIN

CUIVRERIE DE CAVE

Etablissements **Ulysse FABRE**

VAISON (Vaucluse)

Succursale à AVIGNON : 87, rue Bonneterie, 87. Téléph. 4-59

CHARRUES "FABRE" Versoir véritable acier "Triplex"

HORTICULTEURS VITICULTEURS MARAICHERS

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

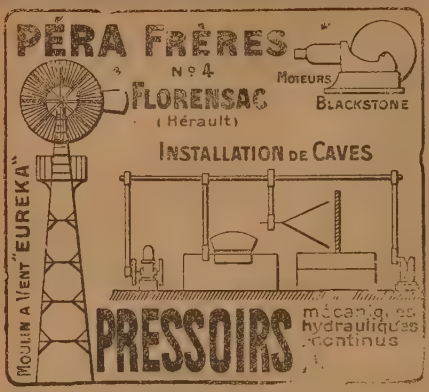
Le **PARATOL** est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA**, PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).

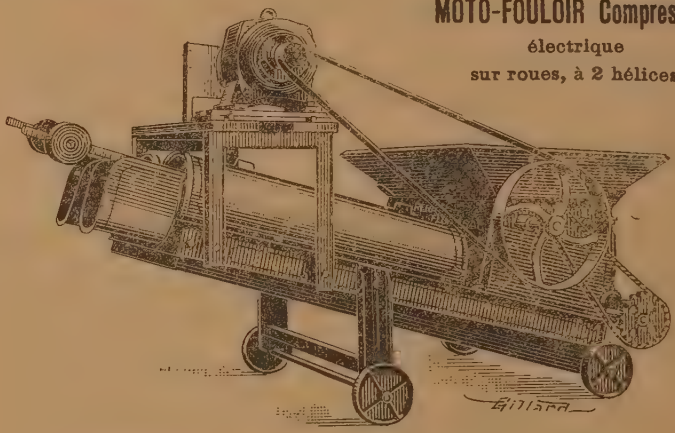
et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.



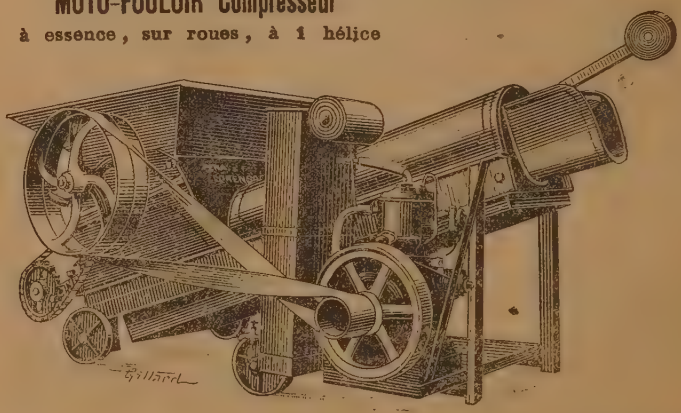
Catalogue général

Franco sur demande

MOTO-FOULOIR Compresseur
électrique
sur roues, à 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur
à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

MANUFACTURE D'ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES

L. FAURE-POUJOL 26, quai Notre-Dame, **BEZIERS.**

R. C. A 1233 Téléph. **6-82** (Hérault).

ENGRAIS pour vignes et toutes cultures

ENGRAIS d'OS — CORNAILLES

POUDRE d'OS

Nitrate de Soude — Sulfate d'Ammoniaque

BOUILLIE BORDELAISE — SOUFRE CUPRIQUE

CONTRE

Les Cochenilles - Eudémis - Pucerons - Pyrale, etc.
Chlorose - Fumagines - Mildiou - Oïdium, etc.

POUR

VOS FUMURES

EMPLOYEZ

LE SUPERSOLFO

Polysulfures de Calcium

Analogue aux Bouillies sulfo-calciques, plus efficaces

GIC

L'ENGRAIS GIC

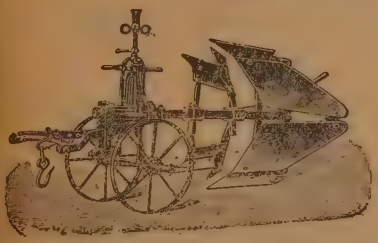
Assimilabilité complète

Solubilité et Pulvérulence parfaites

GROUPE COMMERCIAL-INDUSTRIEL

PARIS, 280, Bd St-Germain Sté Anonyme capital 1.000.000 de fr. Marseille, 48, rue de la République

La vraie **Charrue Fondeur** créée en 1830



est construite à *Toulouse, 9, avenue de Lombez,* et porte sur le coussinet la marque : "Charrue Fondeur"

Spécialité de **Gros Brabants** avec et sans carrelets pour défonçage de vignes et pour tracteurs.

Tous renseignements: 9, avenue de Lombez, TOULOUSE

Reg. Com. Toulouse, N° 422 B.

PRESSOIRS BOIS

Vis de pressoir de 8, 10, 12, 14,

Excellent état

A VENDRE

Écrire : **SORGET** agence Havas, à BORDEAUX.

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme)

R. C. Romans : 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

Etablissements Auguste CHAZOTTES

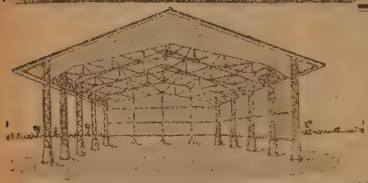
Bureaux : 30, quai Port Notre-Dame,
BÉZIERS.

Usines à Béziers,
Agde,
Mazamet.

ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS



HANGARS MÉTALLIQUES. AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée
aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Assurez-vous, pour la campagne prochaine, une livraison en temps utile du

Treuil Vernette

à traction animée ou au moteur
en adressant commande sans retard

Avenue d'Agde, 49, Béziers

FIL A VIGNE ET A LIENS

Galvanisé et recuit

Qualité extra, au

FIL MÉTALLIQUE

5, Passage de l'Industrie. PARIS.

Reg. Com. Paris, N° 78.256.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.

Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

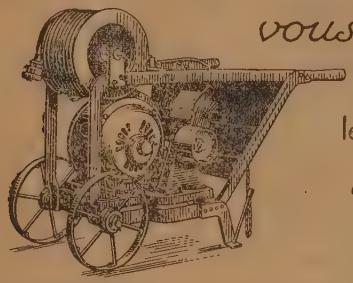
Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

avec .....

Le chariot-brouette agricole

des *Ateliers d'Orléans*

DE LA Cie Gle D'ÉLECTRICITÉ - Ste Ame Cal 60.000.000 Frs



vous avez....

le moteur électrique
qu'il faut
à l'endroit voulu

8 Types différents — *Notice détaillée sur demande*

suivant le type { Poids de *140 à 200 Kgs*
Nombre de Vitesses: *1 à 6*
Prix: *1300 à 2650 Frs*

SUCCURSALES { **BORDEAUX** *35, R. René Roy de Clotte* - R.C. Bordeaux 226 B
TOULOUSE *63, Boulevard L. Carnot* - R.C. Toulouse 836 B

Marque SAPC déposée

VITICULTEURS !

Préservez vos Vignes

de L' ***OÏDIUM***

en employant

LE SOUFRE COLLOIDAL "COSAN SAPC"

en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

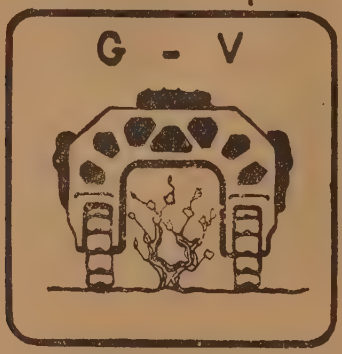
Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Le TRACTEUR VIGNERON GEORGES VIDAL

Système breveté S. G. D. G. Georges VIDAL, Ingénieur des Arts et Manufactures

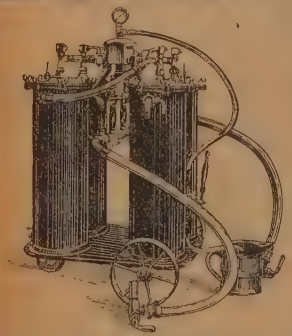


Exécute en toutes saisons
mieux qu'avec des chevaux
plus sûrement
plus vite
plus économiquement
TOUTES FAÇONS
culturales
en tous vignobles
avec tous outils d'usage courant
Socs vignerons, araires Canadiennes, etc.
Défoncements
et tous travaux agricoles
Tourne sur place

Renseignements et Commandes } **Tracteur Vigneron GeorgesVidal,**
19, rue Maguelone, MONTPELLIER.

Reg. du Commerce Montpellier, N° 6024.

FILTRES L. BEURET



Pour tous renseignements techniques et **Essais Gratuits** s'adresser à

Paris : E. MARION - 14, Rue de Bercy
Béziers : M. PAPINESCHI - 78, Av. G. Clemenceau
Epernay : F. TELLE - 3, Place Carnot
Saumur : F. TELLE - 37, Rue St Jean
Alger : ARROUET & Cie 107, Rue de Constantine
Oran : MOUTTE & LABORDE 9, Bd Fr. Lescure
Tunis : PILTER & Cie 50, Av. Jules-Ferry

E. TROCOLLO FILS, Constructeur, 56-58 rue Kléber, MARSEILLE.

VICTOR COQ & FILS & Cᴱ

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & Cᴵᴱ SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1846. Reg. du Com. Aix N° 1417.

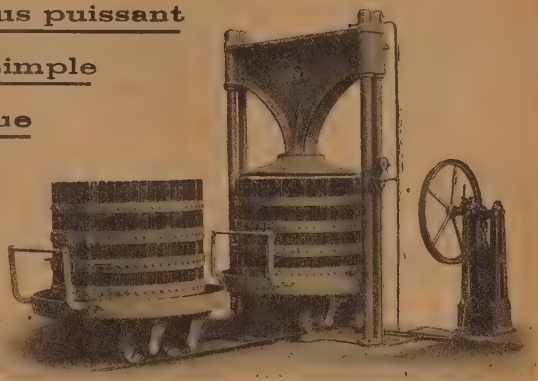
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, Bté S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

Le plus économique

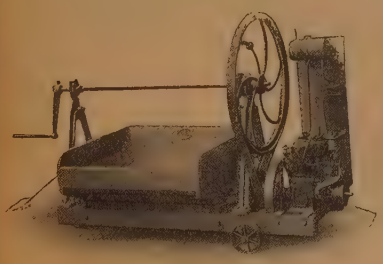


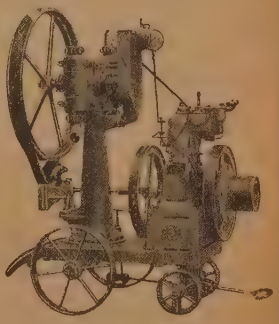
QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs Egouttoirs, Pompes à moûts et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée

Porte-Regards
Robinetterie pour cuves
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

FERMENTATION PARFAITE ET RÉGULIÈRE DE LA VENDANGE
CONSERVATION ET AMÉLIORATION DES VINS

par la **VINOSE SEBASTIAN**

Breveté S. G. D. G.

Produit d'origine française recommandé par les sommités œnologiques

BOUILLIES: CUPRO-SULFUREUSE — CUPRO-SULFUREUSE ARSENICALE

POUDRES: SOUFROL — STÉACUPROL — SOUFROLINSECTID

Demander Renseignements au **COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN**
56, rue Saint-Ferréol, à MARSEILLE

Entreprise Générale de Travaux publics et particuliers
(Établissements G. GRASSET, fondés en 1798)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

et

INSTALLATIONS MÉCANIQUES DE CELLIERS

par

JEAN THUILE, Ingénieur-Constructeur

18, rue Terral, MONTPELLIER

R. C. Montpellier 1180 Téléphone 1-75

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM
TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI

38, Cours du Chapeau-Rouge, 38
BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.
« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.
Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils
Georges MARTIN Fils
Successeur
Directeur: **E. CAMBON**
AUBIGNAN (Vaucluse)
Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bois bruts. Bout. de toutes sortes. **Plants racinés. Plants greffés.**

VENDANGES 1924

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.
Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « WEINMANN » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY (Marne).

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue d la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charenta (Rhône).

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et RUPESTRIS DU LOT
DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols
par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° Ingénieurs-Constructeurs
PARIS, 14, Boulevard Magenta
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**
Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°· 7010-7011.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigs acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garnitures presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour camions automobiles.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2106.
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUS , NANCY

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE
(*Système Paul*)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS
(*Système Paul*)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**
LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IX°)
Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**
Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Séptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

BOUILLIE SCHLŒSING

Radicale contre **MILDIOU**

Souveraine contre **BLACK-ROT**

LA PLUS EMPLOYÉE DANS LES VIGNOBLES DU MONDE ENTIER

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Radicale contre COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISE, URBEC, MILDIOU et BLACK-ROT de la Vigne ;

DORYPHORE et PHYTOPHTORA de la Pomme de terre ;

TAVELURE, CARPOCAPSE, CHEIMATOBIE des Arbres fruitiers, etc.

SOUFRES NOIRS

avec, ou sans VERDET ATOMIQUE ADHÉRENT A SEC

Remplacent très avantageusement les soufres jaunes et stéatites, talcs, etc. contre OIDIUM, MILDIOU, etc., etc.

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

pour le méchage des fûts et le mutage des moûts

Très supérieur aux mèches soufrées, soufrettes. etc.

Excellent pour la désinfection des poulailliers, écuries, étables, locaux, etc.

Autres spécialités

PYRALION SCHLŒSING contre FOLLETAGE, PYRALE, etc.

SOUPRENIC SCHLŒSING, soufre noir insecticide.

ANTILIMACE SCHLŒSING, contre limaces, escargots etc.

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING, nouvel engrais phosphaté.

Renseignements et Notices sont envoyés franco sur demande.